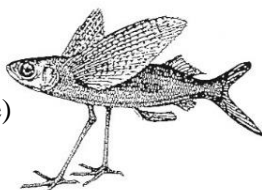


## APERITIV

### „SAGGIATO“

(Rosé frizzante mit  
Salbei und Zitrone)

6,80



## UNSER SOMMERWEIN:

**SAUVIGNON BLANC, QW'21**

**Stephan Wernersbach, Rheinhessen**

0,1l. 4,50 0,25l. 8,90 0,75l. 25,20

# TAGESKARTE

13.08.2022

CAPONATA (sizilianisches Auberginengemüse mit Kapern und Pinienkernen)	9.80
mit gebratenen STEINLAMMKOTELETTES*	19.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	10.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter BRACHSE*	14.80
BÜFFELMOZZARELLA mit Tomaten und Basilikum	16.80
CEVICHE vom RENKENFILET* auf Gemüse-Koriandersalat	19.80
MELONENKALTSCHALE mit Chili und Minze - vegan	7.80
FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE mit Aiolicrôûton	
Muscheln und gegrillter WILDGARNELE	15.80
große Portion	21.80
MANGOLD-SCHAFSKÄSE-STRUDEL mit Kräutersauce und Salat	16.80
ROPA VIEJA (palmerisches Gemüse-Kichererbsenragoût) mit Koriander - vegan	17.80
RAHMPFIFFERLINGE mit gerösteten Nussbrotknödel	19.80
TAGLIATELLE al RAGÚ*	16.80
SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Krautsalat	19.80
OSSO BUCO alla milanese (geschmorte Kalbshaxe* mit Gemüse), Safranreis	26.80
KALBSBRIES*-und NIERCHEN* mit PFIFFERLINGEN in Senfsauce	
mit Kartoffeln	27.80
ZWIEBELROSTBRATEN vom RINDERFILET*	
mit Käsespätzle und grünen Bohnen	34.80
MATJES VOM RENKENFILET* mit Gurken-Dillsauce und Kartoffeln	18.80
SESAMFISCHPFLANZERL auf marokkanischen Gemüsen mit Salat	19.80
gebackenes KARPFFENFILET* mit Kartoffel-Radieserlsalat und Remoulade	19.80
gebratene RENKE* mit Petersilienkartoffeln und Salat	21.80
SAIBLING (blau oder „Müllerin Art“) mit Petersilienkartoffeln und Salat	25.80
gebratenes LACHSFORELLENFILET* auf PFIFFERLINGRISOTTO	26.80
zweierlei MOUSSE AU CHOCOLAT mit Erdbeeren	9.80
SALAT von weißen PFIRSICHEN mit HIMBEEREN und Minze	10.80

Scheibe BROT á 0.50, BROTKORB 2.00

**\*Fleisch von der Biometzgerei Packlhof oder Landfrau, Fisch aus dem See,  
Eier vom Lothhof in Münsing, Bergkäse vom Biolandhof Herz im Allgäu**