

Menü 1

VORSPEISE



➤ Gemischter Salat (M, L)

Frischer Blatt-Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing und hausgemachte Salate nach Saison

Hauptgang

Geschmorter Rindersaftbraten (A, C, G, L)

Mit hausgemachten Eier-Spätzle in feiner Rotweinsauce

Zu jedem Menü gibt es ein 0,25l Tafelwasser

Das Menü ist nicht zum Teilen, Preis pro Person

35,--€

Menü 2

VORSPEISE

➤ Gemischter Salat (M, L)

Frischer Blatt-Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing und hausgemachte Salate nach Saison

Hauptgang

➤ Hausgemachte Bärlauch-Nudeln mit Spargel-Ragout (A,C,G, L)

In Spargelcrem

Zu jedem Menü gibt es ein 0,25l Tafelwasser

Das Menü ist nicht zum Teilen, Preis pro Person

30,--€

MMMääähhhh-Burger (A,C,G,L,N)

Saftiges hausgemachtes Altmühltaler-Lamm-Pady in

Hausgemachter Brioche-Bun mit Haus-Dip, Blattsalat, Tomate, Zwiebel und Haus-Cocktailsoße

Beilage nach Wahl: Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat

25,90 €

Krustenbraten „nach Höllbräukeller Art“ (G,L,O)

Sous vide gegart, mit Dunkler Bierkümme-soße angegossen

Dazu reichen wir hausgemachten Kartoffel- und Krautsalat

26,90 €

Dessertteller(c,g,p)

Hausgemachtes Tonkabohnen- und Kürbiskernöl- Parfait auf Beeren-Ragout

Holunderkical

10,90€
