

## VORSPEISEN

Rinderbouillon mit einer Einlage aus Pfifferlingen, Gemüse & Eierstich	6,50 €
Kleiner Salat mit Wunschdressing	3,50 €
Warmer Salat von Kirschtomaten, frischen Pfifferlingen in Walnuss-Sherrymarinade	10,00 €

## HAUPTGERICHTE

„Sufatu de veau aux olives corse“, korsische Bergbauernspezialität. Fein-würziges Kalbsragout mit Oliven, dazu grüne Bohnen & ofengebackene Kartoffelspalten	25,00 €
Kap Seehechtfilet mit einem mediterranen Pfannengemüse & Zitronen-Salbeirisotto	22,00 €
Hähnchenbrust im Erdnuss-Knuspermantel mit Mango-Currysauce, mit einer Beilage nach Wahl und Salat	18,50 €
Schweinerückenschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu eine Beilage nach Wahl & Salat	18,00 €
Schweinerückenschnitzel, überbacken mit Blattspinat & Schafkäse, dazu eine Beilage nach Wahl & Salat	17,50 €
Knusprig gebratene Semmelknödel aus Ciabattabrot, verfeinert mit Schafs- & Ziegenkäse, Kräutern & Oliven, dazu sautierte Artischocken, Rucola & Kirschtomaten	16,00 €
Großer, bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette	14,00 €

## DESSERT

Weißer Schokolade-Mandelparfait mit Himbeerkompott	7,00 €
--	--------

Beilagen zur Wahl:  
Bratkartoffeln · Röstitaler · Kroketten · gebratene Gnocchi

Dressings zur Wahl:  
French Dressing · Granatapfeldressing · Balsamicovinaigrette

*Freuen Sie sich auf wechselnde, neue Kreationen und weitere  
Gesellenhaus-Klassiker! Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!*

Sollten Sie an Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden,  
reichen wir Ihnen gerne ein Exemplar dieser Karte mit Allergenkennzeichnung.



# Gesellenhaus

RESTAURANT

