

APERITIF- UND WEINEMPFEHLUNG

APERITIF

A MANO ROSA SPUMANTE	0,1 L	6,00
LUSTAU SHERRY LOS ARCOS MEDIUM DRY	5 CL	7,00

WEISSWEIN

2015 ER SAUVIGNON BLANC TR.	0,1 L	4,90
WEINGUT ZWEYTICK	0,2 L	9,80
STEIERLAND BERGW EIN	0,75 L	35,50

ROTWEIN

2015ER PRIMITIVO DI MANDURIA	0,1 L	4,20
VIGNETI DEL SALENTO	0,2 L	8,40
ZOLLA	0,75 L	32,00

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERNE
BAGUETTE, HAUSGEMACHTE LEBERWURST UND BUTTER 1,80

SEBALD-KLASSIKER

- KLARE SUPPE VOM OCHSENSCHWANZ/ MARKKLÖSSCHEN 7,80
- CAESAR SALAT „KLASSISCH“/ POCHIERTES EI/ SPECK
BUTTER CROUTONS/ SARDELLE/ GEHOBELTER PARMESAN 12,50
- CARPACCIO VOM RINDERFILET „CIPRIANI“ 13,50
- VITELLO TONNATO/ APFELKAPERN/ THUNFISCHSAUCE 14,50
- SALAT „SEBALD“/GEBRATENE HÜHNERBRUST/ HONIG-SENF DRESSING 12,50
- TATAR VOM HOHENLOHER RIND (PIKANT GEWÜRZT)
WACHTELSPIEGELEI/ MORITZBERGER BROT 19,50
- GESCHNETZELTE KALBSLEBER/ SALBEI/ KARTOFFELRÖSTI 19,50
- WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
BUTTERKARTOFFELN/ HAUSGEMACHTE PREISELBEEREN 20,50

ALLE PREISE IN €

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE UNSERE ALLERGENKARTE.
BEZAHLEN SIE BEQUEM UND BARGELDLOS MIT IHRER EC-KARTE
FR. & SA. AB 19.00 UHR PRO PERSON 1 EURO MUSIKZUSCHLAG
(VON SEPTEMBER BIS MÄRZ)

RESTAURANTKARTE

(12.00 - 14.00 UHR & 18.00 - 22.00 UHR)

VORSPEISEN

- THAI SALAT PIKANT/ HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN/ PONZU DIP 15,50
- BURRATINO/ SPARGEL CAPONATA/ BÄRLAUCH PESTO 15,50
- FISCHSUPPE VON EDELFISCHEN/ AIOLI CROUTONS 13,50
- TUNA SASHIMI/ WEISSE RÜBEN/ YUZU PONZU SAUCE 19,50
- HAUSGEMACHTE GÄNSELEBERTERRINE
SAUTERNES GELEE/ BAUMKUCHEN BRIOCHE 19,50

HAUPTSPEISEN

- FILET VOM WEISSEM HEILBUTT/ ARTISCHOCKEN GEMÜSE
BUTTERKARTOFFELN/ BLUTORANGENSCHAUM 29,50
- KALBSBÄCKCHEN AUF FRISCHEN RAVIOLI/ ROTWEINREDUKTION/ PARMESAN 22,50
- RIB EYE VOM KALBSRÜCKEN/ FRISCHE MORCHELN/ BUTTERKARTOFFELN 32,50
- KALBSFILET MIT SPARGEL/ BUTTERKARTOFFELN/ SAUCE HOLLANDAISE 34,50

VOM GRILL

- LANGUSTE (SCHWANZ) VOM GRILL 250 G
GRÜNER SALAT/ CAFÉ DE PARIS-BUTTER 36,50
- KALBSKOTELETTE (BAY. KALB) MIT LARDO GRATINIERT 300 G 26,50
- RIB EYE VOM TAUBERFRÄNKISCHEM RIND 300 G/CAFÉ DE PARIS-BUTTER 29,50
- FILET VOM TAUBERFRÄNKISCHEM FREILANDRIND 200 G
CAFÉ DE PARIS-BUTTER 29,50
- CHATEAU BRIAND (2 PERSONEN)/ SPARGEL/ BOHNEN/ KAROTTEN
ROTWEINREDUKTION/ SAUCE BERNAISE 84,00

BEILAGEN ZUM STEAK

GRÜNE BOHNEN/ KARTOFFELRÖSTI/ ROSMARIN KARTOFFELN
TOMATENSALAT/ EISBERGSALAT (HONIG-SENF DRESSING) JE 4,50

DESSERT

- CREME BRÛLÉE "KLASSISCH" 6,50
- TRADITIONELLES TIRAMISU 8,00
- RHABARBERSCHLUPFER/ ERDBEEREIS 9,50
- DREIERLEI KÄSE/ FEIGENSENF/ NUSSBROT 11,50
VON FEINKOST LANGER MÖGELDORF

ALLE PREISE IN €

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE UNSERE ALLERGENKARTE.
BEZAHLEN SIE BEQUEM UND BARGELDLOS MIT IHRER EC-KARTE
FR. & SA. AB 19.00 UHR PRO PERSON 1 EURO MUSIKZUSCHLAG
(VON SEPTEMBER BIS MÄRZ)