



Speisenkarte für Gruppen

VORSPEISE

MOZZARELLA DI BUFALO / 11,90

Büffelmozzarella mit karamellisierten Feigen, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 6,50

mit Flädlestreifen und sommerlichem Gemüseconfit

ANDALUSISCHE GAZPACHO kalt serviert / 6,50

mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

KLASSIKER HAUPTGANG

SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT / 15,90

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 14,50

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und kleinem gemischtem Salat der Saison

GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 16,90

„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen, dazu Knopfspätzle und Salat

FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 12,90

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,90 Böhnleins Kunner 240g

1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER / 7,90 Böhnleins Kunner 120g

vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 10,90

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“ / 13,90

Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

▪ **BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN 16,90**

▪ **BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL 14,90**

▪ **BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL 18,90**

KLEINER GÄRTNERSALAT DER SAISON / 4,90

Dressing: Honig-Senfdressing oder Balsamico-Dressing

TAGESDESSERT

ETON MESS SOLO / 4,60

Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

DREI NÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL / 6,90

zwei Kugeln feines Joghurteis „Griechischer Art“, Joghurtbett mit Sahne und Walnüssen