

„Herbstvorboten im Käsbüro“

Vorspeise

In Panko gebratene Jakobsmuscheln

mit lauwarmen Melonensalat und Tomatenmarinade

16,50 €

Suppe

Curry – Mangosuppe

mit Kartoffelchips

8,50 €

Hauptspeisen

Kalbsmedaillons im Speckmantel

mit Steinpilz - Rahmsauce und Bandnudeln

28,50 €

„Lauwarme Käsbüro Quiche“ (vegetarisch)

*gefüllt mit Spinat, Tomaten und Gruyère,
dazu kleines Salatbouquet*

16,50 €

Geschnetzeltes vom Seeteufel

auf Bandnudeln, Safranschaum und geschmorten Tomaten

25,00 €

Dessert

Vanille – Panna - Cotta

mit Zwetschgensauce

8,50 €

Aperitifempfehlung

„Fräulein Käsbüro“

*Secco mit Rhabarbersirup
und Mineralwasser*

6,00 €

Weinempfehlung

2019 Sommersemester 0,25 l

*Cuvée aus Riesling, Sauvignon blanc und Chardonnay
Weingut Studier, Ellerstadt*

7,50 €

2018 Aufwind Cuvée blanc 0,25 l

*trocken, aus Sauvignon und Muskateller
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €

2019 Weißburgunder 0,25 l

*trocken,
Weingut Georg Mosbacher, Forst*

8,00 €