

Pferdemarkt Gourmetzelt 2017

Vorspeisevariation im Glas

Rote Beete Shrimps mit Mango und Algensalat	
Fleischküchle auf Krauertkartoffelsalat	
Antipasti Tatar mit Parmesan und Balsamico	9,50 €

Suppe

Milde Curry-Kokosschaumsuppe mit gehobelten Radieschen	-vegan-	5,00 €
--	---------	--------

Hauptgerichte

Handgestreicheltes Rindersteak vom Beefer (800 Grad) mit BBQ-Soße, Bacon-Jam, buntem Salat und Rosmarinkartoffeln		21,50 €
Scampi gegrillt auf mediterranem Kartoffelsalat		17,50 €
Langsam geschmorte Schweinebackle auf Erbsen-Perlgraupenrisotto		15,50 €
Schwäbische Bandnudeln mit Waldpilzen a´la creme und Kaiserschoten		13,50 €
Wok Gemüse in Currykokosmilch mit Quinoa	-vegan-	12,50 €
Pulled Pork mit Currysputzkraut, BBQ-Soße und Brot		12,50 €
Vadderles Currywurst mit scharfer Soße und Curry-Puder und Brot		6,50 €

Kinderteller ? Bitte sprechen Sie uns an !

Ebbes Süßes zum Abschluss ...

Creme Brulee mit Mango und Minze	5,50 €
Ziegenkäse in Erdnuss gewälzt mit schwarzen Walnüssen und Trauben	7,50 €