



## DIE SPEISEKARTE

### SUPPE & VORSPEISE

Wildconsomme   Pilzravioli <sup>1</sup>	8,90 €
Feldsalat   Honig-Thymian Ziegenkäse	9,50 €
Superfood-Salad   Blattsalate   Sprossen   Physalis   Avocado   Ei Kürbiskerne   Joghurtdressing	10,90 €

### EMPFEHLUNGEN

Schnitzel   Kartoffel-Gurkensalat <sup>2 6</sup>	11,90 €
Rinderfilet   Rosmarin-Kartoffeln   Ofenkürbis	23,90 €
Kabeljaufilet   Bohnen-Cassoulet   Speckschaum 2-erlei Rind   Schulter Niedertemperatur 80 Grad/12 Std.	18,90 €
Rosa Flanksteak   Süßkartoffel-Stampf   Chicorée	20,90 €
CLUBESSEN: Rindergulasch   Rotkohl   Kartoffeln	9,90 €

### DESSERT

Apfelstrudel   Vanillesauce <sup>1 2 3 6</sup>	6,50 €
Crêpe   Birnen   Mandarinen Sorbet	7,50 €
Sorbet: Mango, Zitrone, Erdbeer o. Himbeer <sup>6</sup>	2,20 €
Eis: Vanille, Schokolade oder Joghurt	1,70 €

### WEIN DES MONATS FEBRUAR 2018

Rot: Gens et Pierres (BIO WEIN)	Fl. 0,75 L 19,90 €
Rebsorte: Merlot, Syrah, Cabernet, Grenache	0,1 L 3,00 €

Mas des Quernes	0,2 L 6,00 €
-----------------	--------------

Languedoc/ Frankreich, lebendiger, verspielter Duft nach Veilchen, Pflaumen und dunklen Früchten. Schmeckt intensiv nach reifer Brombeere und ist weich und geschmeidig.

Änderungen der Speisekarte vorbehalten.

- MITGLIED BYC -