

Neues vom Schlawiner

auf 450 € Basis sofort oder
nach Vereinbarung gesucht

motivierter Mitarbeiter

für

Zimmer und Service

Sonntag 19.08.

geschlossene Gesellschaft!!!

Speisekart`le ab 18.08.2018

Kalte Vorspeisen

Knackig bunter Rohkostsalat * Vegan	6,00
Salat von Rukkola, Avocado, Tomate, Lauchzwiebel und Staudensellerie mit frisch gehobeltem Parmesan	7,80
„ Vitello Tonnato „ von der Hinterwälder Rindernuss mit würzigem Thunfisch-Kapernsössele	12,00
Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch mit Limonen-Wasabi-Ingweröl	14,00

Aus dem Suppentopf

„ Gazpacho Andaluz „ geeiste pikante spanische Gemüsesuppe * Vegan	7,00
Karibisches Süpple vom Hokkaido Kürbis mit Chilli, Ingwer, Limone und Knobli * Vegan	6,50

Vegetarisches

Schafskäsesteak im Körnerkrüstle gebraten an jungem Blattspinat und knusprigem Rösti	15,50
Safran - Parmesanrisotto mit mediterranem Gemüse und Artischocke	16,00

Hinterwälder Rinderleber geschmetzelt im Balsamico – Rotweinbuttersössle dazu ein knuspriger Rösti	17,50
Deftiger Schweinekrustenbraten im Biersössle mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	17,50
Frischlingshals im Rotweinsössle geschmort an mediterranem Gemüse – Safranrisotto	18,00
„ Mutton Massala „ Curry vom Salenhofer Schaf mit Kichererbsen , rotem LinsenDal , Minzjoghurt und Basmatireis	19,00
„ Osso Buco „ Rinderbeinscheiben mit dem Markbein im Gemüse-Knobi-Rotwein-Tomatensössle geschmort dazu „ Risotto Milanese „	19,50
Hinterwälder Rumpsteak mit Speckpfifferlingen und einem knusprigem Rösti	26,50
Indischer Kokos – Fisch – Süsskartoffelcurry mit rotem LinsenDal , Minzjoghurt und Basmatireis	19,00
Steak vom Gelbflossenthunfisch im Körnerkrüstle kurz gebraten mit Wasabi, Ingwer, Soja, Blattspinat und Basmatireis	25,00

Fines de Claires Auster

Stk. 3,50

Ganze Sardinen mit Kräuter und Knobi

in Olivenöl gebraten

an mediterranem Salat

15,00

Lachs süß – sauer eingelegt

auf Blattsalaten

dazu Salzkartoffeln

14,50

ganzer Wolfsbarsch mit Kräuter und Knobi

im Olivenöl gebraten

dazu ein mediterraner Gemüse-Safranrisotto

20,00

*Fisch und Meeresfrüchte „ Zarzuela „
mit Basmatireis oder knusprigem Baguette*

28,00

