

aus dem wasser

SEEHAUS FISCHSUPPE	15,90
nach altem Raabe-Hausrezept mit Sauce Rouille und ofenfrischem Baguette	
GAMBA SAMBA	18,90
würzige Black Tiger Garnelenpfanne mit Oliven, Kirschtomaten, Jalapeños und Rucola dazu frisches Kräuterbaguette mit Aioli-Dip	

von der weide

CHEESEBURGER	15,90
100% bayerisches Rindfleisch auf knusprigem Bun mit selbst gemachter BBQ-Sauce, klassisch angerichtet mit geschmolzenem Cheddar, Salatblatt, Tomate Zwiebeln & Gurke dazu wahlweise Pommes frites oder Rustico Potato Dippers mit Kräuter-Sour-Cream	
WIENER SCHNITZEL	21,90
zwei goldgelbe Schnitzel von der Kalbsnuss mit Preiselbeeren wahlweise mit reschen Bratkartoffeln oder knusprigen Pommes frites	
OCHSEN-FILET <i>circa 180g</i>	27,90
rosa gebraten auf Cranberryjus mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und glaciertem Gemüse	
ALLGÄUER CORDON BLEU	23,90
goldgelbes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bergkäse an Preiselbeeren dazu knusprige Rustico Potato Dippers mit Kräuter-Sour-Cream	

für die kleinen

KINDER-SCHNITZEL <i>für Kinder 😊</i>	11,90
goldgelbes Kalbsschnitzel mit Pommes frites & Ketchup für Erwachsene 16,90 (Kinder zahlen weniger)	
BUTTER-SPÄTZLE	3,90
KINDER-NUDELN <i>mit Tomatensauce</i>	4,90

dessert

SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN	7,90
mit halbflüssigem Kern auf Fruchtspiegel mit frischem Obst wahlweise mit Kugel Vanilleeis (+1,50)	
MARILLEN-KNÖDEL	7,90
in Zimt-Zucker-Mantel an selbst gemachtem Zwetschgenröster	
APFEL- oder TOPFEN-STRUDEL	7,90
selbst gemachter Strudel nach Hausrezept mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
AFFOGATO <i>al caffè</i>	4,90
Kugel Bourbon-Vanilleeis „ertrunken“ im aromatischen Espresso	