

SPEISEKARTE

APERITIF

Sanbitter Orange 3,50

Maracuja Sprizz 4,50

VORSPEISEN

Kleiner knackiger Salat 4,00
mit gerösteten kern dl und unserem hausdressing

Großer knackiger Salat 7,00
mit gerösteten kern dl und unserem hausdressing

Kaninchenroulade mit Pinienkernen gefüllt 9,00
mit basilikumvinaigrette auf lauchsalat

SUPPE

Süßkartoffel-Kokoscremesuppe 6,00
mit einer jakobsmuschel

Hühnersuppe 5,00
mit schinkenschöberl

PASTA UND RISOTTO

Orangerisotton 12,50
mit jakobsmuschel

Eiertagliatelle 10,00
mit kaninchenragout

Pasta 8,00
mit karottenpesto

FISCH

Wolfsbarschfilet in der Parmesankruste 13,50
auf nudelrisotto und olivenbutter

FLEISCH

Osobucco vom Lamm 13,50
mit ingwer-gremolata, rosmarinkuchen und olivenmarmelade

Perlhuhnbrust 13,50
auf rahmschwarzwurzeln und pilzgrießklöschchen

Wiener Schnitzel vom Kalb 16,00
mit bratkartoffeln und preiselbeeren

Gerne bieten wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portionen an.

SCHON GEWUSST? „MONATSKAFFEE“

Jeden Monat bieten wir zwei unserer ausgesuchten Spezialitätenkaffee zu einem ermäßigten Preis an: Sie können diese Kaffees in diesem Zeitraum an der Unteren Bar genießen und in unserem „Bohnenladen“ in ganzen Bohnen oder frisch gemahlen kaufen.

Espresso „Brasil“

Aus den zahllosen Sorten des Landes mit der weltweit größten Kaffeeproduktion haben wir einen hochwertigen Arabica für Sie ausgewählt. Dieser Brasil kommt von der renommierten Plantage „Alfenas Dulce“ bei Santos und zeichnet sich durch besonders kräftigen und gehaltvollen Geschmack aus. Sein geringer Säureanteil macht ihn besonders bekömmlich.

250g 4,90 €
500g 9,70 €

Kaffee „Mexico Maragotype“

Die als Maragotype bezeichnete Riesenbohnen kommen aus Mexiko, dem Land, dass sich als viertgrößter Kaffeexporteur etabliert hat. Sie ergeben einen wunderbar weichen und duftenden Kaffee, der die Sinne mit seinem starken Aroma betört und dabei leicht und harmonisch im Geschmack bleibt.

250g 5,50 €
500g 10,90 €

MENÜ

VORSPEISE

Hühnersuppe

mit schinkenschöberl

oder

Kleiner gemischter Salat

mit gerösteten kernndl und unserem hausdressing

HAUPTGANG

Eiertagliatelle

mit kaninchenragout

KAFFEE

Espresso oder kleiner Cappuccino

12,00

DIE KÜCHE EMPFIEHLT

Blutwurstravioli

9,00

mit salbeibutter

Hausgemachter Flammkuchen

6,00

mit salatbouquet

Bohneneintopf

6,00

mit Chorizo-Wurst

SIE WOLLEN HEIRATEN

Wir organisieren im wunderschönen Ambiente ihre Traumhochzeit!

Empfang auf dem Turm,

Show Cooking, Musik toller Bands.....

NICHTS IST UNMÖGLICH!

Gerne richten wir auch ihren Geburtstag, Kommunion oder andere Feierlichkeiten aus.

Auch bei ihnen zu Hause oder in einer außergewöhnlichen Location als ihr vertrauter Caterer.

Sprechen sie mit Herrn René Kalisch.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Dinzler Team