

Schmankerl Karte 2018

Vorspeise

Oberpfalz Duo
Oberpälzer Karpfentatar nach eigenem Rezept
und
Grüner Obazda auf Pumpernickel
an Salatbugett/Kresse-Bett

Suppen

Crèmesuppe von der Rauke
mit Ziegenkäse-Bällchen (Vegetarisch)

Crèmesuppe von der Rauke
mit Weißwurst-Strudel

Die Vorspeisen werden mit Gebäck gereicht

Hauptgänge

*In Butterschmalz gebratenes Karpfenfilet
an Kräuter-Schaum-Sauce mit
Champagner-Kraut und Speck-Rosen-Kartoffeln*

*Rosa-Gebratenes Wildschweinfilet auf Portwein-Himbeer Jus
mit hausgemachten Steinpilz-Schupfnudeln
und buntem Gemüse*

Vegetarisch
*Hokkaidokürbis Flammkuchen mit Honig
und Ziegenkäse überbacken*

Hauptgänge

*Ein 36 Stunden bei 65° gegarter Schweinebauch vom Landschwein
an Maxi Bockbiersauce mit
gefüllte Kartoffelknödel mit Steinpilzdüxel
und eingelegten Radieschen*

*Hausgemachter Blutwurststrudel an Bratkartoffelstampf
mit Zoigl-Ahorn- Zwiebelsauce
und Apfelrotkraut*

*Gebackenes Schweinekotelett
auf Krautnudeln dazu Obazdn-Rahmsauce
und Buttergemüse*

Dessert

*Apfelkuchen mit Karamell-Sauce und Käseküchenlein
(nach eigenem Rezept)
mit Obstbudget*

Dessert im Glas

*Erdbeer-Püree, Schokomousse, Biskuit, Obst und
Karamellisiertes Rahmflan Creme*