

WOCHENKARTE

Monatskarte vom 20.08.- 15.09.2019

- frisch, regional und saisonal -

„Die Sauce ist für die Kochkunst, was die Grammatik für die Sprache ist.“

Karotten Ingwer Süppchen mit Kokosmilch, gebratener Jakobsmuschel, Ananas-Relish und frischem Koriander - 7,50

fontane.kulinarik - Kochen im Hause Fontane

Frische Pfifferlinge in leichter Weißwein-Sahne-Sauce mit Thymian-Knödel und Wildkräutern - 14,50

„Wer immer sparen will, der ist verloren, auch moralisch.“ - Th. Fontane

Burger des Monats ist da: Mushroom Hunter

200g gegrilltes Beef aus der Region, Pfifferlings-Speck Gröstel, hausgemachte Knoblauchcreme, Brombeerchutney , knackiger Salat,

Tomate und rote Zwiebeln dazu handgeschnittene Fries - 13,50

Auch als Veggi-Version möglich mit Rote-Beete Röstitaler

Süß Saure Senfeier 3 pochierte Eier in süß sauer Veloutè mit frischem Blattspinat und Kartoffelstampf - 12,50

Bavette Steak - wird Medium Rare empfohlen

180g feinstes US. Flank Steak an Passionsfrucht - Linsencreme, Chimi Churi - Jus und knusprigem Kartoffelstroh - 21,60

„Schweineschäufle“ Geschmorter Schweineschulterbraten in deftiger Biersauce mit violetter Kartoffelpüree,

zweierlei Vanillekarotten und Röstzwiebeln - 17,50

**Mariniertes Grillgemüse mit hausgemachtem Humus, feinem Italienischem
Parmaschinken und kleinem Brotkorb - 12,50**

Cocktail des Monats: Wildberry Ron Collins - 6,50

Havana Club Rum, Wildberry Tonic, Limetten und frische Minze

Easy drinking und superfrisch. Enjoy !!

Und was süßes zum Nachtisch:

**„Donut Sandwich“ Mousse von weisser Schokolade und frischen Zwetschgen zwischen 2
hausgemachten Donuts mit Toffè und - Schokoladensoße - 6,90**

**David Rio's Vanilla Chai Latte - 4,00 Heiße Milch, David Rio Masala Chai & kräftiger
Espresso**

Wir lieben dein Lächeln.

Dein Lieblings-Essen wieder nicht mit auf der Karte, dann Ideen oder Wünsche
an: info@einfachhubertus.de