

UNSERE EMPFEHLUNG:

Doppelbock „EICHATOR“ 0,33l 3,40€

DIESER EXKLUSIVE DUNKLE DOPPELBOCK MIT SEINER FAST WEINIGEN,
LEICHT KARAMELLARTIGEN GESCHMACKSNOTE IST DER KÖNIG
UNTER DEN EICHHOFENER BIER-SPEZIALITÄTEN.

18% STAMMWÜRZE, 7% Vol. ALKOHOL

APERITIF

FRUCHT-SECCO -ALKOHOLFREI-
AUS APFEL UND QUITTE,
PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN
0,1l 3,50€

„KIRSCHMUND“
FRUCHTPERLWEIN AUS HAUXAPFEL MIT SAUERKIRSCHEN,
MANUFAKTUR GEIGER
0,1l 3,80€

VORSPEISEN / SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT
3,50€

FELDSALAT MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN,
TRAUBEN UND GRANATAPFELKERNEN
8,50€

GEMISCHTER BLATTSALAT
MIT WEIßENBERGER KÄSE VON DER BIO-KÄSEREI WOHLFAHRT
UND BASILIKUMPESTO
9,80€

ROASTBEEF VOM JURA RIND MIT WINTERLICHEN BLATTSALATEN,
KRÄUTERCREME UND KÜRBIS-CHUTNEY
11,50€

SUPPEN

BLAUKRAUTSUPPE MIT SELBSTGEBACKENEM WALNUS-DATTEL-BROT
5,90€

SELLERIESUPPE MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN
5,90€

HAUPTGÄNGE

DINKELGRAUPEN-RISOTTO MIT ROTE BETE-NUDELN
UND BLUMENKOHL-KURKUMAWURZEL-CREME
13,50€

HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT GORGONZOLA,
BIRNE, WALNÜSSEN UND RADICCHIO
13,90€

SCHWEINEBRATEN
IN EICHHOFENER DUNKELBIERSOSSE MIT REIBERKNÖDEL,
SAUERKRAUT 10,90€
SALAT 12,50€

AUS EIGENER JAGD:

REHRAGOUT MIT BRIOCHE-SERVIETTENKNÖDEL,
BLAUKRAUT UND PREISELBEEREN
14,90€

ROULADE VOM WEIDERIND
MIT SÜßKARTOFFELCREME, BLAUKRAUT UND PREISELBEEREN
16,90€

ZANDERFILET
MIT DINKELGRAUPEN-RISOTTO,
BLUMENKOHL-KOKOS-CREME UND ROTE BETE-NUDELN
19,90€

DESSERTS

HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET
3,50€

LEBKUCHEN-MOUSSE MIT ZIMTZWETSCHGEN
7,20€

CRÈME BRÛLÉE VON DER CALLEBAUT SCHOKOLADE
MIT MANGO-CHILI-SORBET
7,20€

