

Kreativmenü Frühjahr 2019 im Jedermann Straßkirchen

Vorspeise zur Auswahl

Hausgemachtes Pastrami mit armen Ritter, Karottensalat und Kürbiskern-Mayo

11,00 €

Nordseekrabben-Panna-Cotta mit Dill, Radieserl und Feldsalat in Whiskey-Vinaigrette

11,00 €

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit gebratenem Schweinebauch, Radiccio, Cashews, roten Zwiebeln und Basilikum (auch vegi)

4,90 €/5,40 €

Zwischengang

Gorgonzola-Risotto mit Wirsing-Nuss-Salat und Zwetschgensorbet

9,90 €/als Hauptgang: 13,20 €

Hauptgang zur Auswahl

Schambacher Forellenfilet an Mangold-Kartoffelragout mit Vogelbeeren und BBQ-Rauch-Schaum

17,80 €

Variation vom Gallner-Rind - geschmort und kurzgebraten mit Steckrübe, Lavendel-Schupfnudeln und Trüffeljus

19,20 €

Gefüllter Kohlrabi mit Räuchertofu, Austernpilzen, Röstzwiebel-Spinat und Berberitzen
vegan

15,50 €

Dessert

Weißer Schokoladenkuchen mit Banane-Liebstöckel-Eis, Kumquats und Kakao-Gewürz-Sauce
6,80 €

Bitterschokoladensorbet im Glas mit grünem Apfel und Früchtetee-Espuma

5,20 €

Drei Gänge mit Suppe 29,- €

Drei Gänge mit Vorspeise 34,- €

Vier Gänge mit Suppe 37,- €

Fünf Gänge 43,- €

(mit veganem Hauptgang - je 3,- € günstiger)