

Für den Genuss zu Hause...

Ab sofort – alle Gerichte auch to go – zum Abholen abzüglich 10 % Rabatt
einfach anrufen und vorbestellen. Tel. 09401/9460

Wir haben keinen Ruhetag!

Unsere Küche hat täglich durchgehend von 11 bis 22 Uhr für Sie geöffnet!

Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit frischen Produkten zu und natürlich würzen wir ohne Zusatzstoffe und Glutamat. Guten Appetit.

Vorspeisen

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Grana Padano DOP und Salat	16,90 €
Lauwarmer karamellisierter Ziegenkäse mit pikantem Mango-Paprika-Chutney	12,90 €
+ 3 Stück gebratene Riesengarnelen	+ 8,70 €
Tartar vom Oberpfälzer Rind, eingelegte Balsamico Zwiebeln und geröstetes Bauernbrot	16,90 €
Regensburger Feldsalat aus den Gärten von Gemüse Graf mit Kirschtomaten und Croutons	8,50 €

Auf Wunsch: hausgemachtes Buchweizenbrot (glutenfrei, getreidefrei, lactosefrei)

Salatschüssel

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Avocados und Mais		13,90 €
--	---	---------

wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Dressing:

Aceto Balsamico + Oliven Öl 
unser Hausdressing (French Dressing)

wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Topping:

+ Mozzarella	+ 2,50 €
+ Falafel 	+ 5,00 €
+ saftige Maishähnchenbrust	+ 8,50 €
+ 4 Stück gebratene Riesengarnelen	+ 11,60 €
+ saftiges Rumpsteak, medium	+ 16,00 €

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch	6,50 €
Feine Rahmsuppe von Maronen mit gebratenen Pilzen und Madeira	8,50 €

Poké Bowl

Bunter Quinoa mit roasted Sesam Sauce, Granatapfelkerne, Edamame, Avocado, Lauchzwiebeln, Kresse, Sprossen		14,50 €
---	---	---------

wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Topping:

+ Falafel		+ 5,00 €
+ saftige Maishähnchenbrust		+ 8,50 €
+ 4 Stück gebratene Scampis		+ 11,60 €

Vegetarische Gerichte

Veggie Burger mit Sesambrotchen, Quinoa, Chiasamen, Sprossen, Avocado, Karotten, Erbsen, Brokkoli, Kräutern und Süßkartoffel Pommes frites		18,50 €
Saftige Käsespätzle in der Pfanne gewendet mit Emmentaler, hausgemachten Röstzwiebeln und Schnittlauch		14,90 €
Kartoffelgnocchi „Sorrentina“ mit geschmolzenen Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto		14,90 €
Thailändisches rotes Reiscurry mit Kokosmilch, Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras		16,50 €
Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung in Salbeibutter und Walnüssen		16,50 €

Fischgerichte

Schottisches Lachsfilet mit Safransauce, grünem Spargel und gemischtem Reis	27,90 €
Saftiges Filet vom Kabeljau mit Weißweinsauce, Gemüse und gemischtem Reis	18,90 €
Knusprige Goldbrasse „Don Alfonso“ mit mediterraner Sauce, Paprikagemüse und Kartoffelgnocchi	26,50 €

Fleischgerichte

<u>Unsere Hauptgerichte sind alle ohne Salat. Kleiner Beilagen Salat extra</u>	5,50 €
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	18,50 €
+ Käse	+ 1,20 €
Saftiger Oberpfälzer Kalbsbraten mit Rahmsauce und Spätzle	19,90 €
„Steak und Salat“	29,90 €
Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und Kräuterbutter	
Oberpfälzer Schweinebraten mit Altbiersauce und Reibeknödel	13,90 €
Jägerschnitzel von der Putenbrust mit Champignonrahmsauce und Spätzle	20,50 €
Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Trüffel Pommes frites	37,90 €
Unser „Kaiserschnitzel“ knusprige Schnitzel vom Kalbsrücken, in Butter gebraten, mit Pommes frites	25,50 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und Spätzle	24,90 €
300g Ribe Eye vom American Beef mit hausgemachter Kräuterbutter und Trüffel Pommes frites	48,00 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	29,90 €
Knusprige bayerische Landente vom Lugederhof (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und Reibeknödel	23,50 €
Oberpfälzer Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce, handgerührten Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle	23,90 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

„Schokotraum“ kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	4,50 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	5,00 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D’Or)	8,50 €
„Amarenakirschbecher“ Bourbon Vanille- und Schokoladeneis mit eingelegten Amarenakirschen und Sahne	10,90 €
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	10,90 €

Desserts

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit eingelegten Cassisfeigen	11,90 €
3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Früchten	11,90 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Salz-Karamell-Eis	11,90 €
Dessert-Etagere für 2 Personen: 3erlei Mousse von der Valrhona-Schokolade, Tiramisu, Panna Cotta, Crêpes Suzette, Sorbet, Früchte	Pro Person 13,50 €

Produktdeklaration

<u>Produkt</u>	<u>Ursprungsland</u>	<u>Lieferant</u>
Rindfleisch, Kalbfleisch	Landkreis Regensburg	Metzgerei Kurth, Regensburg
Schweinefleisch Wurstwaren	Landkreis Regensburg	Metzgerei Gierstorfer, Pfatter
Geflügel	Landkreis Regensburg	Metzgerei Kurth, Regensburg Geflügelhof Lugeder, Oberbayern
Wild	Oberpfalz	Wildhandlung Waffler, Hemau
Gemüse, Salat, Obst und Kräuter	Landkreis Regensburg	Gemüsebau Graf Winzer, Regensburg
Kartoffeln	Landkreis Regensburg	Kartoffelhof Härtl Friesheim
Spargel	Landkreis Regensburg	Spargelhof Gänger, Niedermotzing
Brot, Semmeln	Landkreis Regensburg	Bäckerei Weber, Wörth/Wiesent