



Mittagskarte von 3. bis 7. Dezember 2018

Aperitif Empfehlung

Monin Bitter | Orangensaft | Eis
Alkoholfrei
5,00

Weinempfehlung

Rosé | Edition St. Valentin | QbA. | trocken
Winzer Sommerach | Franken
0,1l | 4,00
0,2l | 7,60

Vorspeisen

Meinsbur-Salat
Holunderblüten-Dressing | gebratener Speck
Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne
9,70

Suppen

Steinpilz-Crème-Suppe
Petersilie
8,50
als kleine Portion 6,90

Cremesuppe vom Muskatkürbis
Milchschaum | Tonkabohne
9,90

Gänsebraten

Ofenfrischer Gänsebraten
Rotkraut | Jus | Bratapfel | Kartoffelklöße
36,50

Hauptgerichte

Blattsalate | Gurke | Tomate | Kerne
Rotschwanzgarnelen | Mango | Sesam dressing
16,90

Roastbeef kalt
Remoulade | Bratkartoffeln | Salat
16,50

Gebratenes Lachsfilet
Limettenschaum | Zuckerschoten
violette Kartoffelpüree
16,00

Tagliatelle
Entenbrust | Preiselbeeren
18,50

Kartoffelstrudel
geräuchertes Tomatensalsa
14,30

Dessert

Gugelhupf
Rum | Pflaumen | Sauerrahm | Rosinen
8,90

Baumkuchen
Spekulatius | Kumquats | Honigkresse
9,50

Selbstgemachte Eispralinen
5 Stück 6,00

Sorbet's
Mango-, Zitrone-, Kirsch-
und Cassis-Sorbet
Kugel 3,90

www.meinsbur.de

Schauen Sie gerne auf unseren aktuellen Veranstaltungsflyer!

Die Preise verstehen sich in € inkl. Service und Mehrwertsteuer.