

Altes Pfarrhaus

Gutbürgerliche Küche * Regionale Zutaten




Vorspeisen

Spargelsalat mit Erdbeeren, Parmesan und Himbeerdressing	18,90
Kleiner saisonaler Salatteller mit hausgemachten Dressing	4,90
Spargelcremesüppchen	6,90

Hauptspeisen

Spargel mit gekochten Schinken, Sauce Hollandaise und Perlkartoffeln	22,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - kleine Portion	9,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - große Portion	13,90
Currywurst mit Pommes	10,90
Süßkartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto und Cocktailtomaten 	15,90
Lachs mit Süßkartoffelgnocchi, Bärlauchpesto, Cocktailtomaten und Parmesan	19,90
Deftiger Dunklbierbraten mit hausgemachten Sauerkraut und Kartoffelknödeln	14,90
Sauerbraten mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,90
Schnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	22,90
Kinderschnitzel mit Pommes	10,90
Schnitzel Wiener Art mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	15,90
Münchnerschnitzel - halb süßer Senf und halb Meerrettich unter der Pannade mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	16,90

Thaigerichte

Som Tam Thai - Papayasalat mit Knoblauch, Kirschtomaten, Langbohnen Chili, Erdnüssen, Limettensaft und Fischsoße	7,90
Gaeng Khiao wan Pak - Grüncurry mit Gemüse 	16,90
Gaeng Khiao wan Nuea - Grüncurry mit Rindfleisch und Gemüse	20,90

Desserts

Heiße Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
Hausgemachte Panna cotta mit Himbeerspiegel	6,90