

Speisekarte ab 1. September 2020

Vorspeisen

Tintenschwein&Sauklaue

gebratener Pulpo * knuspriger Schweinebauch * weiße Bohnen *
grüne Bohnen 11,50

Paprikacremesüppchen * Kräuterschmand 6,50

Ziegenkäsebällchen *

Thymianhonig * Feldsalat * Walnüsse * Granatapfelkerne 10,80

Hausgemachte kleine Kartoffelpuffer * hausgebeizter Lachs *

Honig-Senf-Sauce oder Sahnemeerrettich * Salatbouquet 10,90

Hauptspeisen

Abgebräunter bayerischer Leberkäse * BIO-Spiegelei *

Bratkartoffeln (mit Speck) * kleiner Salat 11,80

Caesar's Salat * Mini-Römersalat * gebratenes Hähnchenbrustfilet *

krosser Bacon * Croûtons * Kirschtomaten * Parmesan * Caesars-Dressing 14,50

Zweierlei vom Lamm * rosa gebratene Lammkeule * würziges

Lammragoût * Kartoffelgratin * Bohnen im Speckmantel 19,50

Mangold-Pilz-Pfanne * Kräuterseitlinge * frische Champignons *

Kirschtomaten * Mangold * Thymianpolenta 13,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken * Kartoffel-Gurken-Salat oder

Bratkartoffeln (mit Speck) * marinierte Radieschen *
auf Wunsch mit Preiselbeeren 21,50

Schnitzel „Wiener Art“ * Bratkartoffeln * kleiner Salat 15,90

Tiroler Käsespätzle * hausgehobelte Spätzle * dreierlei Käse *

glasierte Zwiebeln * Röstzwiebeln * kleiner Salat 12,50

Panther-Spätzle * hausgehobelte Spätzle * dreierlei Käse * glasierte

Zwiebeln * frisch gebratene Champignons * Speckwürfel * kleiner Salat 14,20

Der Vegane Burger * veganes Burger-Patty * gebratene Champignons *

Römersalat * Zwiebeln * Tomate * Guacamole * Burgersauce *
krosse Bratkartoffeln * vegane Mayonnaise 15,90

Ravioli von der Märkischen Nudelmanufaktur mit Salbei-Zitrone-

Parmesan-Füllung * zerlassene Salbeibutter * frischer Parmesan 14,90

Tagliatelle mit Steakstreifen * Zuckerschoten * Frühlingszwiebeln *

frischen Erbsen * Parmesanspäne 14,50

Salate

Raffi's Low Carb * Bunte Blattsalate * Datteltomaten * Schafskäse * Oliven * Bacon * gebratene Hähnchenbrust 13,90

Panther-Salat

Bunte Blattsalate * Datteltomaten * Schafskäse * Oliven * Grillgemüse 13,50

Flammkuchen

Klassiker Creme Fraîche * Speck * Zwiebeln 9,90

Herzhafter Creme Fraîche * Speck * Zwiebeln * frische Champignons Emmentaler 10,90

Italiener Creme Fraîche * Tomaten * Mozzarella * Basilikumpesto 10,90

Griechen Creme Fraîche * gegrilltes Gemüse * Schafskäse * Kürbiskerne * Rosmarin 11,90

Spanier Creme Fraîche * pikante Chorizo * Pimientos de Padron * Manchego-Käse 12,90

Franzose Creme Fraîche * Roquefort * Birnenchutney * Birne * Walnüsse 13,50

Dessert aus der Vitrine

Mousse au chocolat * Splitter von weißer Schokolade 4,00

Panna Cotta * Waldbeerenmousse 4,00

Gerne beraten wir unsere Gäste zu sämtlichen Allergen-Hinweisen zu jedem unserer Gerichte. Geben Sie uns am Telefon Bescheid.