

HÖNER ZU SIEDERDISSEN

GASTRONOMIE



Aperitif

Jägerkrug Secco 1782	0,2l	7,90 €
Rose Garden alkoholfreier Secco mit Tonic		7,90 €
Pink Lady Lillet mit Wild Berry		8,50 €
Aperol Spritz		7,90 €

Biere

	0,3l	0,4 / 0,5l
Wirtshaus Pils Jägerkrug	3,80 €	5,90 €
Kloster Andechs Spezial hell	3,80 €	5,90 €
Kloster Andechs Spezial dunkel	3,80 €	5,90 €
Wirtshaus Weizen Jägerkrug		5,90 €

Weißwein

Grauer Burgunder	Flasche	27,- €
Sauvignon blanc	Flasche	26,- €

Rotwein

Primitivo Puglia Mandorla	Flasche	30,- €
Zweigelt	Flasche	29,- €
Barbera del Monferrato	Flasche	38,- €

Vorspeisen

Feldsalat
mit Orangen, Granatapfelkernen
und marinierten Mozzarellakugeln

Petersilienwurzelcreme
mit Croutons und Petersilienpesto

Hauptgericht *wahlweise*

Gefüllte Hirschroulade
mit Steinpilz-Punschsauce, Rotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

½ Bauernente
mit Karamell-Orangensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

Winter Cordon bleu
mit Brie und Preiselbeeren gefüllt,
Rahmwirsing und Kroketten

Crème brûlée vom Ziegenkäse
mit Rosmarin und Honig auf Spinat-Gnocchi
(vegetarisch)

Dessert

Schokoladenmalheur
auf karamellisierter Ananas
mit Vanilleeis und Lotusknusper