

# UNSERE ABENDKARTE

Täglich ab 18.00 Uhr

PROBIERT UNSER HAUSGEBRAUTES BIER VOM FASS – LUDVIK'S PALE ALE! V+

<b>Suckkartoffel-Erdnuss-Suppe</b> mit Zimt-Croutons V+	€ 5,90
<b>Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch</b> und Blattpetersilie <sup>1</sup>	€ 5,90
<b>Kräftiger Grunkohleintopf</b> mit Kartoffeln und würziger Mettwurst <sup>2 8 10</sup>	€ 8,90
<b>Blumenkohl-Hackfleischtopf</b> mit Möhrchen und Kartoffeln	€ 8,90
<b>Spinat –Feta-Knödel</b> mit Käsesauce und bunter Salatgarnitur <sup>1</sup> V	€ 9,50

<b>Saftiger BBQ-Cheeseburger</b> (200g reines Rindfleisch), doppelt Chesterkase <sup>1</sup> , gebackenen und roten Zwiebeln, gegrilltem Bacon <sup>2 8 10</sup> , Strauchtomate, Essiggurke <sup>5</sup> und Brioche-Brötchen, dazu unsere dicken Pommes frites	€ 12,90
<b>Veggie-Double-Cheeseburger</b> mit veganem Chia-Kürbis-Patty, Red-Onion-Jam, saftiger Strauchtomate und Gewürzgurke <sup>5</sup> , im Brioche-Brötchen serviert, dazu unsere dicken Pommes frites V	€ 11,90

## Tokyo Chicken-Burger

Gegrilltes Hahnenfilet mit Kaffir-Lime-Mayo, Sprossen, gerösteten Sesam-Croutons, Teriyaki-Sauce, Tomate und rote Zwiebel, im Sesambrotchen des Bäckers unseres Vertrauens serviert, dazu unsere dicken Pommes € 12,90

<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Bergkäse, dazu eine schöne Salatgarnitur V	€ 9,90
<b>Zartes Steak vom argentinischen Entrecôte (220g)</b> mit hausgemachtem Chimi-Churri, gebratenen Thymian-Drillingen und bunten Blattsalaten mit unserem berühmten Hausdressing	€ 17,90
<b>Vegetarische Bowl mit gebackener Falafel, Tomaten-Aprikosen-Salsa</b> , Feta, Suckkartoffel-Koriandersalat, Sojabohnen, Sprossen und marinierten Blattsalaten V	€ 12,90
<b>Gebratenes Trio</b> – Rotbarsch, Lachs und Garnelen mit Lemon-Kräuter-Dip an zartem Feldsalat mit Sauerrahm-Dressing	€ 14,90
<b>Linguini mit gebratene Streifen vom Schweinefilet</b> , Champignons, Kirschtomaten und Rahmsauce, ein kleiner Salat	€ 13,90
<b>Gegrilltes Teriyaki-Lachsfilet</b> auf Sesam-Blattspinat –Reisbandnudeln <sup>1</sup>	€ 14,90
<b>Zartes Burgunder-Ragout</b> aus Rindfleisch vom Metzger Schlösser mit Karotten, Champignons und Kräuter-Spätzle	€ 12,90
Wir empfehlen einen kleinen gemischten Salat dazu	+€ 3,90
<b>Crème Brulee</b> mit Orangen-Konfit	€ 4,90
<b>Schoko-Brownie</b> mit Vanille-Eis und gerösteten Erdnüssen – ideal zum teilen	€ 4,50

## Unsere Klassiker

Möhren – Ingwer – Cremesuppe V	€ 4,90
Tomatensuppe mit Thymian-Croutons V+	€ 4,90
Geröstete Brotscheibe mit Tomate und Basilikum V+	€ 4,90
Schafskäse, Oliven <sup>0</sup> , getrocknete Tomaten <sup>8 11</sup> , eingelegte milde Chili, Chiliöl und Röstbrot V	€ 5,90
Rigatoni mit Champignons, roten Zwiebeln, Blattspinat, getrockneten Tomaten <sup>8 11</sup> , Knoblauch und Olivenöl V+	€ 9,90
Rigatoni mit Hahnenbrust, Lauch und Knoblauch in Tomatensauce mit gehobeltem Grana Padano <sup>2 18</sup>	€ 10,90
Bunte Blattsalate mit marinierten und gebratenen Hahnenbruststreifen	€ 11,90
Salate der Saison mit Schafskäse, Oliven <sup>0</sup> , getrockneten Tomaten, Grana Padano <sup>2 18</sup> , und eingelegten milden Chilis V	€ 11,90
Gratiniertes Ziegenkäse auf Röstbrot mit in Thymian-Honig gedünsteten Apfelspalten und Ruccola V	€ 12,90
Kleine Kartoffeln, in der Schale gegart mit Kräuterquark und Salat V	€ 8,90
Knusprige Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und einer Salatgarnitur V	€ 9,90
Speckpfannkuchen <sup>2 8 10</sup> mit Gewürzgurke <sup>5</sup>	€ 8,90
Pfannkuchen mit Blattspinat, roten Zwiebeln, Knoblauch und Schafskäse V	€ 8,90
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker V	€ 7,50

V+ = vegan, V = vegetarisch, Informationen zu enthaltenen Allergenen erhalten Sie bei unserem Service-Team! 10.02.18

(1) mit Farbstoff • (2) mit Konservierungsstoffen • (3) koffeinhaltig • (4) chininhaltig • (5) mit Süßungsmittel • (5a) mit Süßungsmittel Saccharin • (6) phenylalaninhaltig • (8) mit Antioxidationsmitteln • (9) mit Geschmacksverstärker • (10) Phosphat • (11) geschwefelt • (12) Süßholz • vegetarisch