



SURF&TURF - RIDERS LOUNGE

Freitag, 5. April 2013 - Themenabend

Unser Küchenchef Heinrich Kögler empfiehlt:

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben!

VORSPEISEN

feine TERRINE von RÄUCHERFISCHEN	vegetarisch	8,80
BEEFTARTARE mit Butter und getoastetes Brot		10,50
LACHS-CARPACCIO mit Senf-Honig-Sauce	vegetarisch	6,40

SUPPEN

original französische FISCHSUPPE "Bouillabaisse"	vegetarisch	4,50
kräftige RINDSUPPE mit Einlage (Frittaten od. Leberknödel od. Kaspressknödel)		3,30

HAUPTSPEISEN

FILETSTEAK mit RIESENGARNELE und hausgemachten Nudeln sowie feinem Gemüsebouquet und Kräuterbutter		22,50
LAMMKEULEN-STEAK, Kräuterbutter, Röstgemüse, getrüffeltes Erdäpfelpüree		16,80
RIBEYE-STEAK mit Ofenerdäpfel, Speckbohnenragout und Barbecue-Sauce		21,90
SCHWEINERÜCKEN-STEAKS auf Kümmelglace und Gemüserisotto		12,90
ZANDERFILET mit Pesto-Nudeln und feinem Gemüse	vegetarisch	13,90
FILETSPITZEN "ASIA" mit Shrimps auf Wokgemüse und Basmatireis		11,90
CALAMARI gebraten in Knoblauchbutter mit Petersilerdäpfel	vegetarisch	13,80
italienische PENNE, al dente gekocht		7,90
mit SAUCE nach Wahl: Bolognese/Carbonara/ Gemüsetomatensauce (vegetarisch)		
gemischter SALAT klein (Beilage)	vegetarisch	3,30
frische Blattsalate (Beilage)	vegetarisch	3,50

DESSERT

SOMLAUER NOCKERL im Glas (Nussbiskuit mit Rumsirup)		4,90
TOPFEN-NUGAT-KNÖDEL mit Vanilleeis		4,50
italienischer TIRAMISU-BECHER		4,90