

Restaurant Am Bühnsee Bürgerhaus

„Unsere heutige Chef-Empfehlung“

Aperitif

<i>„Kir Royal“</i>	0,10 l	€ 4,00	<i>Flammkuchen mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebel u. Käse</i>	€ 9,50
<i>„Autofahreraperitif“ Alkfr. Sekt & Mangosirup</i>	0,10 l	€ 4,00	<i>Haxentopf (Schweinehaxenfleisch) mit Spätzle</i>	€ 10,50
<i>„Prickelnder Sekt m. Fragoli“ (Walderdbeerlikör)</i>	0,10 l	€ 4,50	<i>Geschmorte Schälrippchen mit Sauerkraut & Kartoffeln</i>	€ 13,50
<i>„Pfersichbowle“</i>	0,25 l	€ 5,00	<i>Pfifferlinge a la creme mit Semmelknödel</i>	€ 14,00
<hr/>			<i>Rustikale Grillteller mit Schweinebauch, Bratwurst, Steaks und Salat vom Buffet</i>	€ 16,50
<i>Tagessuppe</i>		€ 3,50	<i>Schweinemedallions mit Pfifferlingen und Spätzle oder Rumpsteak</i>	€ 17,50 € 21,50
<i>Griebenschmalz-Topf mit Brot</i>		€ 3,50	<u>Zum Dessert empfehlen wir</u>	
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe</i>		€ 5,50	<i>„Sahne Eis mit Espresso“</i>	€ 3,50
<i>½ Dtz. Weinbergschnecken mit Kräuterbutter</i>		€ 7,00	<i>Apfelstrudel mit Rahmeis und Sahne</i>	€ 4,50
<i>Schweinskopfsülze mit Kräutervinaigrette und Brot</i>		€ 7,50	<i>„Erdbeersorbet mit Sekt & Walderdbeerlikör“</i>	€ 5,00
<i>Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Gurke pikant angemacht</i>		€ 10,50		

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.“