

Angebot im August

Schweinefilet in Pfifferlingrahm

28,50

Butterspätzle / Sahne

Trüffel – Tagliatelle (vegetarisch)

29,00

frischer Perigord Trüffel aus Alba / Parmesan

Angebot im August

Schweinefilet in Pfifferlingrahm

28,50

Butterspätzle / Sahne

Trüffel – Tagliatelle (vegetarisch)

29,00

frischer Perigord Trüffel aus Alba / Parmesan

Salat / Vorspeise

Beilagensalat

frische Marktsalate der Saison

vegan

6,90

großer Salatteller mit Chicken Wings

frische Marktsalate der Saison / Chicken Wings

16,50

Frühlingsröllchen und Falafel

Frühlingsröllchen Gemüsefüllung / hausg. Falafel / Cole Slaw Salat

hausg. Humus / Sweet Chili

vegetarisch

16,90

hausgebeizter Lachs auf Rösti

Lachs / Rösti / Meerrettich / Zitrone

13,90

Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat

feiner Leberkäse / Gurke / Zwiebeln / Essigsud / Brotkörbchen

11,90

Schweizer Wurstsalat

feiner Leberkäse / Käse / Gurke / Zwiebeln / Essigsud / Brotkörbchen

13,90

Risotto und Pasta

Risotto Super Food

vegetarisch

19,00

Arborio Reis / Spargel / Waldpilze / Mozzarella / Parmesanchip

Tortelloni Salmone

gefüllt m. Lachs / Sahne-Kräutersoße / Parmesan

23,00

Tagliatelle Frutti di Mare

23,00

Garnelen / Tintenfisch / Muscheln / Weißwein

Pizza aus dem Steinofen

Kraut & Rüabm

vegan

15,90

Tomatensoße / Champignon / Oliven / Artischocken / Zucchini / veganer Käse

Tirolese

18,90

Tomatensoße / Seranoschinken / scharfe Salami / Gorgonzola / Mozzarella

frischer Ruccola / Parmesanhobel

Kinder

Chicken Nuggets, Pommes

8,50

Pommes, Ketchup, Majo

Vegetarisch

5,00

Penne Bolognese

7,00

Bei uns im „Römerkessel“ wird täglich frisch, mit Liebe gekocht und gebacken. Die meisten unserer Produkte sind hausgemacht. Dabei verzichten wir komplett auf Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Zudem achten wir auf regionalen und bewussten Einkauf, des weiteren auf die saisonale Obst und Gemüsevielfalt. Für uns stehen Nachhaltigkeit und der reine Geschmack im Mittelpunkt.

kleines Brotkörbchen

2,00 EUR / extra Teller

Aufpreis

2,00 EUR

jede Beilagenänderung wird berechnet !

Hauptspeisen

Cordon Bleu (vom Schwein) 24,90

Gorgonzola / Seranoschinken / Crispy Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

Putenrahmgeschnetzeltes 19,90

Champignon / hausgemachte Kroketten

Fisch und Meeresfrüchte Grillteller 27,95

Wildlachsfilet / Garnelen US / Meeresfrüchte / Zitrone / Cocktailsoße / kleiner Beilagensalat

Schnitzel „Wiener Art“ 19,80

Schweinelende / Kartoffelsalat / Zitrone / Preiselbeeren

Sauerbraten (Rind) 26,80

von der Semmerrolle / Spätzle / cremiges Karottengemüse / Jus

Beef - Burger 17,90

Angus Beef (ca. 200g) / rustikales hofeigenes Brötchen / Salat / Gurke /

Tomate / Zwiebeln / Burgersoße / Crispy Pommes / Ketchup / Majo

Burger Pulled Pork; No - Meat vegan 19,90

kross gebratene marinierte Jackfruit / Austernpilze / Asian Cole Slaw / hausg. BBQ Soße

Cashewnüsse / Crispy Pommes / Ketchup

Chickenburger 19,80

panierte Hühneroberkeule o Knochen / hausg. Honig-Dressing / rustikales hofeigenes Brötchen

Salat / Tomate / Zwiebeln / Crispy Pommes / Ketchup / Majo

Krustenschweinebraten 19,90

Oberschale / Dunkelbeer-Kümmel-Jus / handgedrehte Kartoffelknödel / Krautsalat

Dessert

Kaiserschmarrn

15,90

flambiert, karamellisiert, frische Früchte, geröstete Mandelblättchen

da wir diesen frisch zubereiten ist eine Dauer von min. 30 Min. einzurechnen

Panna Cotta

Karamellsauce / Beerenspiegel / Mandelcrumble

9,50

hausgemachte Pistazien Tiramisu

8,50

hausgemachte klassische Tiramisu

8,50

hausgemachte Erdbeeren Tiramisu

8,50

hausgemachte Schoko Tiramisu

8,50

mit gemahlenden Haselnüssen

Apfelstrudel

Strudelteig / Äpfel / Rosinen / Sahne

9,50

verschiedene Kuchen aus der Vitrine

Liebe Gäste, aus gegebenem Anlass müssen wir darauf hinweisen, dass wir bis 20 EUR Umsatz keinerlei Kartenzahlungen akzeptieren. Ausschließlich Barzahlung ! Wir bitten um Ihr Verständnis.

Eine Allergenliste befindet sich im Restaurant, bitte fragen Sie beim Servicepersonal.

Der langen Tradition des Hauses verpflichtet, bieten wir eine abwechslungsreiche, internationale Küche auf hohem Niveau.