

VORSPEISEN

ZWEIERLEI VOM THUNFISCH 19,50 €

Kirschen / Joghurt / Wasabi

GAMBAS „PIL PIL“ 17,50 €

Chefins Lieblingsgericht (pikant-scharf)

GYOZA 14,50 € / 6 Stück

Rind oder vegetarisch (vegan) ♣

Asiasalat / Wasabi / Sweet Chili /

Zitronen Mayonnaise

TATAKI VOM WEIDERIND 16,50 €

Sojasauce / Paprika / Yuzu-Sake

♣ ROTE BETE & ZIEGENKÄSE 14,50€

Oliven / Frischkäse / Staudensellerie

SALATE

HERBSTLICHER WILDKRÄUTERSALAT 15,50 €

Geräucherter Entenschinken / Kürbis

Hausgemachte Preiselbeeren

♣ TANDREAS BLATTSALAT 10,50 €

Kresse / Tomaten / Gurke / Kerne

Wahlweise

mit Garnelen 16,90 €

mit Filetspitzen 16,90 €

mit gratiniertem Ziegenkäse 14,90 € ♣

Frenchdressing oder Hausdressing

SUPPE

KÜRBISSUPPE 10,50 €

Geräuchert / Chorizo

ZWISCHENGÄNGE

♣ TAGLIATELLE 23,50 €

Laubacher Pilze / Trüffel / Petersilie

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL 23,50 €

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren / Salat

♣ *Vegetarische Gerichte*

HOMEMADE US-BEEFBURGER 22,50 €

French Fries / Trüffel / Mayonnaise / Brie

Spiegelei

♣ oder als Beyond-Meat Burger 19,50 €

VEGAN

DUETT VOM LAMM 34,00 €

Kichererbsenkruste/ grüner Spargel

Auberginencreme / Ofenkartoffel

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 28,50 €

Rotkohl / Steckrübe/ Semmelknödel / Pom-Pom

blanc

KROSSES ZANDERFILET 28,00 €

Krabben-Dill-Sud / Granny Smith / Kartoffel

STEINBUTT WILDFANG "Finkenwerder Art" 38,00€

Nordseekrabben / Speck Zitrone /

Yuzukartoffelpüree

DESSERT

TAHITI VANILLE CRÈME BRÛLÉE 9,50 €

Beeren / Erdbeersorbet

HAUSGEMACHTER BAUMKUCHEN 10,50 €

Äpfel aus dem eigenen Garten / Birne

SCHOKOLADENVARIATION 11,00 €

Original Beans 80% Kakao

Haselnuss / Ananas

HUNGENER KÄSEVARIATION 13,50 €

Feigensenf / Walnuss

HAUSGEMACHTE EISSORTEN pro Bola 2,90 €

Schokolade / Kirsch / Exotik /

Tahiti Vanille / Kaffir-Limette /

Goldene Milch (3,50 €)

BIG GREEN EGG

auf Holzkohle gegrillt

250 g Prime Filet Angus 36,00 €

200 g Fjordlachs Filet auf Zedernholz 24,50 €

300 g US Greater Omaha Roastbeef 32,00 €

BEILAGEN je 4,50 €

Beilagensalat / Bohnen / mediterranes Gemüse

gebratene Pilze / grüner Spargel

Süßkartoffel-Fries / French Fries

Rosmarinkartoffeln / Trüffel-Parmesan Fries (5,00 €)

SAUCEN je 2,00 €

Trüffelmayonnaise / BBQ / Jalapeno Senf / Ponzu

Sie haben eine Lebensmittelallergie? Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter rechtzeitig, wir beraten Sie gerne.

BIG GREEN EGG ...
Ein wahres Grillvergnügen





Tandreass
HOTEL RESTAURANT WEINLOUNGE



Herbstmenue

Tatar vom Breitenbacher Saibling, geräuchert / Kürbis
Pesto / Laubacher Pilze

oder

Consommé vom Ochsenchwanz / Kartoffelbaumkuchen

* * *

Sorbeterfrischung

* * *

Zweierlei vom Reh / Haselnusschupfnudeln / Wilder Blumenkohl
Kakao-Preiselbeerjus

oder

Atlantik Heilbutt / Steinpilzhaube / Kürbis / Johannisbeeren „Jus“ / Steckrübe

* * *

„Edelweiß“ Mousse / Marsala-Trüffel-Sauce / Zwetschgenkompott

3-Gang 45,00 €

4-Gang 55,00 €

Von Tandreass Team