RESTAURANT

Blauer Pfau

SPEISEKARTE

April 2024

Vorspeisen

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs
an Salatbouquet dazu Senf-Dillsauce
12.50

Bärlauchsuppe
6.50
mit gebratener Garnele 8.50

Kleiner Salatteller
5.50

Hauptgänge

Schnitzel Hawaii
dazu Pommes und ein kleiner Salat
19.00

Schweinefiletspitzen in Kräuterrahmsauce
mit Kroketten und Brokkoli
22.50

Hähnchenbrust im Pankomantel mit Tomatensauce
dazu Reis und ein kleiner Salat
20.50

Zanderfilet mit hausgemachten Herzoginkartoffeln
und Mangoldgemüse
25.80

Roastbeef mit gebratenem grünem Spargel
und Drillingen dazu Kräuterbutter
ca. 200g 30.50
ca. 300g 36.50

Käsespätzle mit Bergkäse und einem kleinen Salat
15.50

RESTAURANT
Blauer Pfau

Krüstchen vom Reh mit Wachteleiern
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat
27.50

Großer bunter Salatteller
- mit gebratenen Champignons 15.90
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 18.50
- mit gebratenem Zanderfilet 20.80
-mit Roastbeefstreifen 22.50
-mit acht gebratenen Garnelen 22.20

Dessert

Crème Brûlée
7.00

Rhabarberkompott mit Vanilleeis
7.50

Eiskaffee
5.50

Mini-Dessert Crème Brûlée
eine kleine Portion Crème Brûlée mit Espresso
5.50

Mini-Eis-Dessert
eine Kugel Vanilleeis mit Espresso
5.00

Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahnehaube
7.50