



Speisekarte



Gültig am 19.-20.10.18

Zum Futtern

Hirschessenz ^f mit Einlage		8,00 €
Münsterländer Knochenschinken von der Metzgerei Laschke mit Oliven und Sauerteigbrot ^a		9,00 €
Patty´s Fischertopf ^{ffhj} mit Gemüseeinlage	klein groß	12,00 € 16,00 €
Strammer Max ^a mit Salat ^{fg} und zwei Spiegeleiern		12,00 €
Terrine ^d vom Hirsch mit Feldsalat ^{fg} und Cumberlandsauce ^g		14,00 €
Büffel Burrata ^d vom Kragemannhof mit Tomaten-Avocadosalat		14,00 €
In Monkey47 Gin gebeizter Label Rouge Lachs ^f mit Reibeküchlein ^b und Salat ^{fg} dazu Dill-Senfsauce ^b		16,00 €
Lammkeule mit Bohnen ^d und Kartoffeln ^d		18,00 €
Weißer Heilbutt ^f aus Dänemark mit großem Salat ^{fg}		22,00 €
Schokoladenmousse ^{bd} mit Krokant ^e		6,50 €



Unser Roggen-Sauerteigbrot ist von der Bio-Bäckerei Back Bord. Unsere Bio Milch-produkte kommen von den Naturlandhöfen der Molkerei Berchtesgadener Land. Patrick Jabs ist in das Netzwerk der Slow Food Chef Alliance von Slow Food aufgenommen worden.

Zum Trinken

Mineralwasser still, 0,5l		2,50 €
Schlossquelle medium, 0,75l		4,50 €
Proviant Zitrone/ Orange/ Cola, 0,33l		3,00 €
Krombacher Pils ^a / Alkoholfrei ^a / Radler ^a , 0,33l		3,00 €
Espresso/ Doppelter Espresso		2,00 €/ 3,00 €
Kaffee		2,20 €
Cappuccino ^d		2,50 €
Zu dem Kaffee servieren wir unsere Praline „Ziegelstein“ ^{aden} !		
Offene Weine ^h , 0,2l		5,50 €
Secco ^h , Weingut Karl May, Rheinhessen, 0,1l		4,00 €
Flaschen Weine auf Anfrage!		
Bei uns können Sie in Bar oder mit EC-Karte bezahlen.		

¹mit Farbstoff ²mit Konservierungsstoffen ³mit Antioxidationsmitteln ⁴mit Phosphat
^aEnthält Gluten (Weizen/ Roggen/Dinkel) ^bEnthält Hühnererei ^cEnthält Erdnüsse ^dEnthält Milch/Butter
^eEnthält Schalenfrüchte (Hasel-, Walnüsse, Mandel) ^fEnthält Sellerie ^gEnthält Senf ^hEnthält Sulfite
ⁱEnthält Weichtiere ^jEnthält Krebstiere ^kEnthält Fisch ^lEnthält Lupine ^mSesam ⁿSoja