

♥ Speisekarte ♥

Gültig am 08.-09.12.18

Zum Futtern

Münsterländer Knochenschinken von der Landfleischerei Laschke mit Oliven und Sauerteigbrot ^a	9,00 €
Knifte ^a Strammer Max, Salat ^{fgh} und zwei Spiegeleiern	12,00 €
Pasta ^{ab} mit Feldgemüse	12,00 €
Patty`s Fischertopf ^{fjh} mit reichlich Einlage	14,00 €
Lauwarmer Kalbstafelspitzsalat ^{fgh} mit Gemüse ^{fh} und Alblinsen	14,00 €
Gebeizter Label Rouge Lachs ^f mit Reibeküchlein ^b und Salat ^{fgh} dazu Dill-Senfsauce ^b	16,00 €
Boeuf Bourguignon ^{fh} mit gebratenem Speck, Pilzen und Pasta ^{abd}	18,00 €
Bretonischer Steinbutt ^{fk} auf der Haut gebraten mit großem Salat ^{fgh}	22,00 €
Lebkuchen-Panna cotta ^d mit Blaubeerkompott und Mandelkrokant ^e	6,50 €
Stück Kuchen ^{abd} (Apfel-Mandel ^e / Donauwelle) von Bauer Weber aus Schuir	4,50 €



Unser Roggen-Sauerteigbrot ist von der Bio-Bäckerei Back Bord. Unsere Bio Milchprodukte kommen von den Naturlandhöfen der Molkerei Berchtesgadener Land. Patrick Jabs ist in das Netzwerk der 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