

♥ Speisekarte ♥

Gültig am 18. - 19.01.2019

Zum Futtern

Münsterländer Knochenschinken von der Landfleischerei Laschke mit Oliven und Sauerteigbrot ^a	9,00 €
Kürbisquiche ^{abd} mit kleinem Salat ^{hf} und grüner Sauce ^b	10,00 €
Patty´s Fischertopf ^{fjh} mit reichlich Einlage	10,00 €/ 14,00 €
Knifte ^a Strammer Max mit Salat ^{gh} und zwei Spiegeleiern	12,00 €
Pasta Carbonara ^{abd} mit Münsterländer Knochenschinken	14,00 €
Gebeizter Label Rouge Lachs mit Rösti ^b , Salat ^{hgf} und Dill-Senfsauce ^b	16,00 €
Boeuf Bourguignon ^f mit Speck und Pilzen dazu Kartoffel-Blumenkohlpüree ^d	18,00 €
Fisch des Tages ^{kfd} auf der Haut gebraten mit großem Salat ^{gh}	22,00 €
Mousse au chocolat ^{bde}	6,50 €



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 Hühnerei ^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