






VORSPEISEN

Rote Beete - Apfel - Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen	12,00
Schafskäse-Feigen-Bruschetta	5,50
Curryschaumsuppe mit gebratenen Garnelen	6,50
Leberspätzlesuppe	5,50
Tagessuppe	5,50

FUNKES CURRY-WELT

Wählen Sie bitte Ihren individuell gewünschten Schärfegrad von 1 - 5.

	mild-beerig
	ein Hauch von Schärfe
	gut scharf
	sehr gut scharf
	schärfer geht nicht

Garnelen-Kokos-Curry Garnelen Mango Cherrytomaten Frühlingslauch dazu ein Kartoffel-Gemüserösti	18,50
Schweins-Curry knuspriger Schweinebauch _{2,3} Sprossen Pilze Chinakohl dazu Herzogenknödel	17,50
vegetarisches Süßkartoffel-Linsen-Curry Süßkartoffeln Linsen Cashewkerne Sauerrahm-Dip	15,50

SALATE

kleiner gemischter Salat	4,00
Hähnchenbrust in Pankopanade auf großem bunten Salat, mit Baguette	15,50
gebratene Garnelen auf großem bunten Salat, mit Baguette	16,50
lauwarmer Schafskäse mit Kräuterkruste auf großem bunten Salat, mit Baguette	14,50

HAUPTSPEISEN

gefülltes Hofmark-Schnitzel gefüllt mit Mango, Roquefort und Chili, mit Currysauce, dazu Zucchini Gemüse und Herzogenknödel _{2,3}	16,50
Cordon bleu₂ vom Schwein klassisch gefüllt, mit Pommes frites	15,50
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffel-Gurken-Salat	13,50
gebratenes Zanderfilet an Weißweinrahm, mit frischem Marktgemüse und Reis	19,50
hausgemachte Steinpilzravioli in Rucola-Walnuss-Butter	17,50
rosa gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahm, mit frischem Marktgemüse und Schupfnudeln	17,50
Rinderroulade mit Kartoffelknödel und Blaukraut	19,50
Rote Beete - Meerrettich - Knödel mit Gorgonzola-Babyblattspinat	15,50

Bei Fragen zu allergenen Zutaten, Allergien und Diäten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

ZWISCHENDURCH

4 Bratwürl auf Kraut mit 1 Scheibe Bauernbrot	7,50
Currywurst mit Pommes frites	10,50
Portion Pommes frites	4,00

DESSERTS

hausgemachter Kaiserschmarrn (für 2 Personen) mit Apfelmus	11,00
hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce <u>oder</u> Vanilleeis	7,50
hausgemachter Schokokuchen mit Vanilleeis und Rotweinzwetschgen	7,50
Espresso Affogato	3,80

EISKALT

Eisschokolade , mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	4,90
Himbeerbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90
Eierlikörbecher 3 Kugeln Schoko- u. Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	6,90
Nuß-Krokant-Becher 3 Kugeln Walnuß- u. Vanilleeis, gebrannte Walnüsse, Sahne	6,90
Schokobecher 3 Kugeln Schokoeis, Schokosauce und -drops, Sahne	6,90
Sorbet mit Aufguss (Forcola Prosecco Frizzante)	5,80
Eis-Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuß	Kugel 1,50
	Sahne 0,50
Sorbet-Sorten: Mango, Himbeere, Zitrone	Kugel 2,50

Bei Fragen zu allergenen Zutaten, Allergien und Diäten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.