

Vom 12.– 22.6.

*Flammkuchen Elsässer Art ^{2,3}
belegt mit Crème fraîche, Zwiebeln und Dörrfleisch*

Flammkuchen gratiniert Elsässer Art ^{2,3} gratiniert mit Käse

*Flammkuchen Serrano belegt mit Crème fraîche, Serrano Schinken^{2,3}
Tomaten und gehobeltem Grana Padano*

*Speckpfannkuchen ^{2,3}
mit geschmolzenem Gouda, dazu Blattsalate⁸*

*Geschmorte Schweinebäckchen
in Rotwein, dazu dünne Bandnudeln*

*Warmes Schokoladentörtchen mit weichem Schokoladenkern,
dazu frische Erdbeeren und Sahne*

Vom 5.– 14.7.

Zitronenblütenbutter mit Baguette

*Schlich's Tapas Teller
mit Zitronenblütenbutter, Handkäse–Crostini,
Wurstsalat, rohem Landschinken und Schafskäsewürfel,
dazu Oliven^{7,8,9} und Baguette*

*Ebernburger Wurstsalat^{1,2,3,7}
mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Tomaten und Käse,
dazu Bauernbrot oder Bratkartoffeln*

*Eierpfannkuchen gefüllt mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust
und mediterranes Ofengemüse, dazu ein Kräuter–Dip und eine Salatgarnitur⁸*

*Rieslingschinken^{2,3,4,7} feiner Schinken in Riesling gegart, dazu Grüne Soße,
kleine gebratene Kartoffeln³ und eine Salatgarnitur^{8 9}*

Vom 17.– 28.7.

*Vitello Tonnato – Kalte gebratene Kalbfleischscheiben
mit einer Thunfischsauce und Kapern⁷, dazu ein Baguette–Brötchen⁷*

*Toast Caprese – Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust,
mit Basilikum Pesto, überbacken mit Tomaten und Mozzarella*

*Pfifferlings–Omelette mit Schnittlauch und Käse,
dazu Blattsalate⁸*

*Pfifferlinge in einer Riesling–Sahne–Sauce⁸
dazu dünne Bandnudeln und Blattsalate⁸*

*Pfifferlinge in einer Riesling–Sahne–Sauce⁸
dazu ein gegrilltes Schweinesteak^{4,7} und Bratkartoffeln*

Vom 31.7. – 9.8.

Haxen – Salat

*Stücke von der Schweinehaxe verfeinert
mit Zwiebeln und Gurkenstreifen¹¹, dazu Bauernbrot*

*„Rinder Pastrami“ im Kräutermantel an einem bunten Salat
(geräuchertes und gewürztes Rindfleisch)^{2,3,8}
und Ziegenkäse–Bauernbrot–Bruschetta*

Echter Räucherlachs⁷

*mit einer Senf–Dillsauce^{1,3,7,11},
dazu Reibekuchen und eine Salatgarnitur⁸*

*Kalbsgeschnetzeltes an einer Pfeffer–Weinbrandsauce,
dazu Speckböhnchen und Kartoffelrösti*



Gutsausschank Zum Remis`chen

im Weinhaus Schlich

Schlemmertreff

zu den Tagen der offenen Weinkeller

vom 10. – 12.8.2018

Grillvergnügen vom Holzkohlegrill – Unsere Küche wird Sie gerne verwöhnen.

Fr. u. Sa. ab 17⁰⁰ Uhr mit feinen Weinen und leckeren Köstlichkeiten vom Alltag relaxen

Sa. ab 18.00 Uhr spielt die Party Band Duo Lightning

So. ab 12.00 Uhr lassen Sie sich zum Mittagessen von unseren Speisen überraschen

am Sonntag: Wein und Schlemmen in unserem romantischen Innenhof

55583 Bad Münster – Ebernburg, Burgstr. 3–Tel. 06708– 2205

