

Vom 19. – 22.4.

Bärlauchsüppchen 3,80 €

*Knoblauch-Bärlauch- Garnelen in Olivenöl,
dazu Baguette*

*Geflügelleber gebraten, in einer Rotwein-Sahne-Jus
verfeinert mit Speck und Schalotten Würfeln,
dazu Blattsalat und Petersilien – Kartoffelstampf*

*Pfannkuchen-Schnecken
gefüllt mit würzigem Hackfleisch⁷,
überbacken mit einer Frischkäsecreme⁷*

*Vanilleeis^{1,8} mit heißen Himbeeren
und Sahne⁸*

Spargelkarte vom 26.4. – 12.5.

Sp 1 Spargelcremesuppe⁸

*Sp 2 Spargelröllchen^{3,7,11} mit gekochtem Schinken^{2,3,8},
dazu eine Salatgarnitur⁸, Butter und Toast⁷*

*Sp 3 Frühlingsalat⁸ mit weißem Stangenspargel,
Hähnchenbruststreifen und Toast⁷*

*Sp 4 Schnittlauch-Crepes mit weißem Stangenspargel
und gehobeltem Grana Padano gefüllt, dazu roher Schinken²
und Sauce Hollandaise⁸*

*Sp 5 Spargeltoast⁷ mit weißem Stangenspargel,
geräucherte Truthahnbrustscheiben^{2,3,8}, Champignons und
Sauce Hollandaise⁸, überbacken mit Gouda ¹*

*Sp 6 Blätterteigtasche ⁷ gefüllt mit weißem Stangenspargel
und gekochtem Schinken^{2,3,8}, dazu Bärlauch-Hollandaise⁸*

*Sp 7 weißer Stangenspargel
mit rohem² und gekochtem Schinken^{2,3,8},
dazu Salzkartoffeln³ und
Sauce Hollandaise⁸ oder zerlassene Butter*

*Sp 8 weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise⁸,
dazu ein gegrilltes Schweinesteak^{4,7}
und kleine gebratenen Kartoffeln³*

*Sp 9 weißer Stangenspargel mit Schweinefiletmedaillons,
dazu Sauce Hollandaise⁸ und kleine gebratenen Kartoffeln³*

Vom 15.5. –26.5

Spargelcremesuppe⁸

*Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven^{7,8,9} und Knoblauch,
dazu ein Baguette- Brötchen⁷ und eine Salatgarnitur ⁸*

*rosa gebratene kalte Roastbeef-Scheiben an einer Salatgarnitur⁸,
dazu Kräuter-Creme fraîche^{3,7,11} und kleine gebratene Kartoffeln³*

*Spargeltoast⁷ mit weißem Stangenspargel,
geräucherte Truthahnbrutscheiben^{2,3,8}, Champignons und
Sauce Hollandaise⁸, überbacken mit Gouda¹*

*weißer Stangenspargel mit rohem² und gekochtem Schinken^{2,3,8},
dazu Salzkartoffeln³ und
Sauce Hollandaise⁸ oder zerlassene Butter*

*weißer Stangenspargel mit Schweinefiletmedaillons,
dazu Sauce Hollandaise⁸ und kleine gebratenen Kartoffeln³*

*Rhabarber - Crumble Apfel-Rhabarber-Kompott getoppt
mit Amarettini-Bröseln und Vanille-Frischkäse-Nocken*

Vom 29.5. – 9.6.

*Shrimps – Cocktail^{1,3,7,11},
verfeinert mit Spargel, dazu Baguette*

*Schnittlauch–Crepes mit weißem Stangenspargel
und gehobeltem Grana Padano gefüllt, dazu roher Schinken²
und Sauce Hollandaise⁸*

*weißer Stangenspargel
mit rohem² und gekochtem Schinken^{2,3,8},
dazu Salzkartoffeln³ und Sauce Hollandaise⁸ oder zerlassene Butter*

*Schweinefiletmedaillons in Dijon–Senfsauce,
mediterranes Ofengemüse und kleine gebratenen Kartoffeln*

*Minutensteaks mit einer hausgemachten Curry–Senf–Sauce^{1,3,7,11}
und gewürfelten Zwiebeln, dazu kleine gebratene Kartoffeln³
und eine Salatgarnitur⁸*

Creme Brulee mit frischen Erdbeeren

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

