



Desserts

Hausgemachter Irischer Apfelkuchen

Homemade Irish apple pie

6.50

Pfefferminz-Zitronenmousse, Johannisbeeren

Peppermint and lemon mousse, redcurrants

9.50

Brotpudding mit weisser Schokolade und Whiskey-Sauce

Bread pudding with a sauce of white chocolate and whiskey

8.50

Dunkles und weisses Schokoladenmousse im Glas

Dark and white chocolate mousse in a glass

9.50

Anderes • Other dishes

Tagessuppe

Soup of the day

7.50/9.50

Grüner Salat

Green salad

8.50

Gemischter Saisonsalat

Mixed seasonal salad

8.50/16.00

Wilder Wurstsalat

Wild sausage salad

15.00/18.00

Kammgarn-Salat

Kammgarn salad

12.50/16.50

(Vegi-) Förderbürger

20.00/21.00

MENÜKARTE

Di 21. - Sa 25.11.17

KAMMGARN

BEI



Deklaration
Fleisch: EU, Lamm: IRL Fisch: EU, Forelle: CH, Schellfisch: ATL
Declaration
Meat: EU, Lamb: IRL Fish: EU, Trout: CH, Haddock: ATL

Die Küche öffnet jeweils um 17.30 Uhr.

Snacks

A piece of all:

Räucherlachs, geräucherte Forelle, Toast, Meerrettich

A piece of everything:

Smoked salmon and trout, toast, horseradish

9.00

Weizenblinis mit Räucher- und Gravedlachs

Wheat blinis with smoked and graved salmon

7.50/12.00

Vorspeisen • Starters

Räucherforellenmousse in graved Lachshülle, Rucolasalatbouquet

Smoked trout mousse wrapped in graved salmon, rocket salad

17.00

Moules an Sherry mit Gemüsebrunoise

Moules with sherry and vegetables brunoise

16.00

Roastbeef mit Toast, Senfdip, Blattsalat

Roastbeef with toast, mustard dip and lettuce

17.00

Suppen • Soups

Petersilienwurzelcreme mit Erbsenpüree & Minze

Cream of parsley root with pea puree & mint

7.50/9.50

Pastinaken-Selleriecreme

Soup of parsnips and celery

7.50/9.50

Fisch • Fish

Gegrilltes Lachssteak an Senfsauce, frische Nudeln, grüne & gelbe Bohnen

Grilled salmon steak with mustard sauce, fresh noodles, green & yellow beans

31.00

Gedämpfter Schellfisch mit Weisswein-Estragonschaum

auf gerösteten Kartoffel-Garnelenwürfeln, Erbsen

Steamed haddock with white wine tarragon foam, potatoe-shrimp cubes, peas

32.00

Arrosiertes Forellenfilet an Petersilienbutter, Salzkartoffeln & Randengemüse

Baste trout fillet with parsley root butter, boiled potatoes , beetroot vegetable

29.00



Fleisch • Meat

Loorbeerlamm mit weissem Bohnenragout und Dampfkartoffeln

Lorel lamp with a ragout of white beans and steamed potatoes

33.00

Gebratene Fasanenbrust an Portweinjus, Maroni, gegrillter Kürbis und Pastinakentaler

Roasted pheasant breast with port sauce, served with chestnuts, grilled pumpkin and parsnip

32.00

Shepherd's Pie

21.00/26.00

Geschmorte Wirsingrouladen mit Lammhackfleisch, Kürbis-Süßkartoffelpüree

Stewed Savoy cabbage roulade with minced lamb, served with a purée of pumkin and sweet potatoes

29.00

Rindfleisch in Guinness geschmort, Kartoffelstock, glasierte Karotten

Beef and Guinness Stew, mashed potatoes and glazed carrots

26.00

Irish stew

22.00/27.00

Vegetarisch / vegan • vegetarian / vegan

Colcannon (veganer Kartoffel-, Wirsing-, Champignoneintopf)

Colcannon (stew with potatoes, savoy cabbage and mushrooms)

22.00

Boxy mit Spinat-Linsengemüse & Hüttenkäse

Boxty with spinach and lentils & cottage cheese

23.00

Randenmuffin auf Kapuzienerkressesalat, Doppelrahmdip

Beetroot muffin on indian cress salat, double cream dip

24.00/27.00