

Informationen & Veranstaltungen im Laffenau DREI

Himmelfahrt, Vatertag, 10. Mai 2018
geöffnet ab 10:00 Uhr zum Fröhshoppen

13. Mai 2018 MuttertagsBRUNCH
ab 10:30 Uhr - 14:00 Uhr
Reservierung unbedingt erforderlich

18. Mai 2018
Weinverkostung mit 4-Gänge-Menü
ab 18:00 Uhr
Reservierung unbedingt erforderlich

27. Mai 2018
SonntagsBRUNCH ab 10:30 Uhr - 14:00 Uhr
Reservierung unbedingt erforderlich

Speisekarte
ab Freitag 4. Mai 2018

Aperitif

Secco „Lavendellino“ 0,1l Euro 3,00

Prosecco „Agostinetto“ 0,1 l Euro 3,00

Vorspeise:

*italienischer Spargelsalat mit
Büffelmozzarella & Oliven & Datteltomaten & Weißbrot*

Euro 10,80

mit luftgetrocknetem Schinken vom Eichelschwein

Euro 15,80

Hauptgerichte

paniertes Schnitzel aus der Pfanne vom Schwäbisch
Hällischem Schwein
mit Kartoffelsalat & kleinem Salat Euro 12,80

paniertes Wildschweinschnitzel aus der Pfanne mit
Kartoffelsalat & kleinem Salat Euro 12,80

Chili vom Reh mit Weißbrot & Salat Euro 11,80

mit Parmaschinken gefüllte Tortelloni in Spargel-
Tomatensauce & Salat Euro 12,80

Vegetarisch: Ofenspargel mit Weißweinsauce,
mediteranem Gemüse & gebratener Polenta Euro 14,80

Wir braten unsere Schnitzel o.ä. mit Butterfett; Butterfett enthält
keine Lactose, bei Gemüse verwenden wir Olivenöl, bei Steaks oder
Filet Rapsöl

Dessert:

Tagesdessert

Euro 6,00

*Käse aus Italien: Peccorino & Scarmoza, (Käserinde
nicht zum Verzehr geeignet), Datteltomaten mit*

Baguette Euro 8,90

Digestivempfehlung

Grappa 2 cl Euro 3,50

*Für Senioren/innen servieren wir gerne auch eine Portion eines
Hauptgerichtes auf zwei Tellern verteilt; dafür berechnen wir einen
Aufschlag von jeweils 10 % auf die halbe Portion.*

*Bitte haben Sie Verständnis wenn es mal länger dauern sollte, es
wird alles frisch für Sie zubereitet.*

*Für Allergiker steht eine Karte mit den enthaltenen Allergenen zur
Verfügung, fragen Sie danach.*

Steakkarte

Flanksteak v. Schwäbisch Hällischem Rind ca. 800 -1000 gr.
kann gut zu Zweit gegessen werden Euro 30,00

DRY-AGED T'-Bone-Steak 100 gr. Euro 8,40

DRY-AGED Rib-Eye 100 gr. Euro 7,60

DRY-AGED Rückensteak 100 gr. Euro 7,00

Steak vom Reh Rücken/Keule ca. 160 gr. Euro 17,80

DRY-AGED Pork vom Schwäbisch Hällischem
Eichelschwein ca. 500 gr. Euro 18,80

Beilagen

Farmersalat Euro 4,00

Ofengemüse Euro 4,00

Bratkartoffeln Euro 4,00

frittierte Kartoffelecken Euro 4,00

hausgemachte Kräuterbutter Euro 2,50

hausgemachte Bärlauchbutter Euro 2,50

Chimmichurry Euro 2,50