BEIM Legath

Vorspeisen

geräuchertes Forellenmus im Glas

fein garniert mit Oberskren & Senfkaviar
& Gebäck

Gebackenes Ei auf Endiviensalat

mit geröstetem Speck & Brotwürfeln
in Kernöldressing

bunter Salat

mit Uhudler-Honigdressing
& gerösteten Kernen

Suppen

klare Rindsuppe

mit Einlage

Kürbis-Ingwersuppe

mit Kokosmilch

Unsere Speisen werden vorzugsweise
aus Bioprodukten hergestellt & regional bezogen.

BEIM Legath

Hauptspeisen

Saiblingsfilet in Kräuterbutter gebraten
auf Kürbis-Erdäpfelpüree

Hirschragout
mit Serviettenknödel & Rotkraut

gebackene Hühnerleber
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat

gemischtes Gegrilltes (Rind/Schwein/Huhn)
mit feinem Dip,
Ofengemüse & Braterdäpfeln

gefüllter knuspriger Schweinebauch
mit Krautsalat & Apfelkren

Bunter Salat mit Hendlstreifen
gebraten oder gebacken & Hausdressing

Rote-Rübenlaibchen
auf feiner Krenrahmsauce,
dazu einen kleinen Salat

Dreierlei Nudeltaschen
hausgemacht & gefüllt
auf brauner Nussbutter & kleinem Salat

Unsere Speisen werden vorzugsweise
aus Bioprodukten hergestellt & regional bezogen.

BEIM Legath

Beilagen

Braterdäpfel

Gebackene Süßkartoffeln

Sauerteigbrot, hausgemacht

Gegrillter Karfiol mit Butterbröseln

Desserts

Tagesmehlspeise

Tiramisu im Glas

Panna Cotta im Glas
mit Beeren

Topfenknödel
mit Zwetschkenröster

Unsere Speisen werden vorzugsweise
aus Bioprodukten hergestellt & regional bezogen.