## vinothek1886

Speisen:		by Mairo			
		€			
Kleine Edel-Kartoffeln auf Meersalz gegart					
Korb mit verschiedenen kleinen leckeren Brotscheiben (Gewürz-, Dinkel-, Vollkombrot, Knusperbaguette vom ländlichem					
Hausgemachte Aufstriche					
Kräuter-Limonenbutter Landbutter mit grünem Pfeffer verfeinert		1,70 1,90			
Frischkäse mit getrockneten Tomaten Hüttenkäse- Kräuter-Creme Oliven-Parmesan-Pesto		1,80 1,60 1,90			
Schinkenplatte gemischt gekocht / roh		6,40			
Schinken-Salamiplatte gemischt		6,80			
Schinken-Käse gemischt		6,90			
Käse gemischt		6,90			
Bunt gemischt von allem etwas		8,30			
Chorizzo (scharfe spanische Salami)		4,80			
Würzige Feuerschlange		2,70			
Eingelegtes Gemüse		3,70			
Chili-Mandeln mit Fleur de Sel		1,90			
Grüne Oliven		2,40			
Frischer Salatteller das Beste der Saison		4,20			
Sweeties:					
Lauwarmer Schokokuchen im Glas mit cremiger Schlagsahne		4,70			
Karamellisierter Tahiti-Vanille- Frischkäse-Cake klein mit Fruchtmark normal		2,50 4,20			
Sorbet der Saison	Kugel	2,50			
Langnese Carte d'or Schokoeis mit Schokostückchen, Bourbon-Vanilleis,					

Cremeeis mit Walnussstücken				Kugel	2,00			
	und noch mehr							
Frischer bunter großer Gartensalat								
	odor	mit gebraten Putenbrusts	teifen		9,60			
	oder oder	mit Knoblauchgarnelen			10,20			
	odei	mit gerösteten Brotwürfel			8,10			
			mit Mairot's Senfdressing oder mit Rotweindressing					
Gegrilltes Rinderlendensteak mit Grüner Pfeffer-Butter und Meersalzkartoffeln				16,90				
Schnitzel von der Jungputenbrust in feinen Bäckersemmelbröseln gebacken mit Meersalzkartoffeln					10.60			

## TAGES-SPEZIALITÄTEN

## nach Marktangebot

"täglich wechselnd"