

HOTEL

Alt Sreyer

Gewölbekeller
KOCHSTUDIO & EVENTS

Samstag 08.07.2017

200 gr. Beef Burger „La Vie en Brie“

mit Honig-Senf-Sauce, Brie de Meaux, Preiselbeeren
und Pekannuss-Krokant, im Bio Sesam Brötchen

9,00 €

BIO Vegetarischer Burger

mit Mangosalsa, Zwiebel und Kichererbsen,
exotisch gewürzt im Bio Sesam Brötchen

8,00 €

Pfälzer Fenchelbratwurst

vom Schwäbisch-Hallischen Bioland Schwein
mit Tomaten-Zwiebel-Relish und Demeter

Walnussbrötchen

5,00 €

Käseplatte aus der Dorfkäserei Geifertshofen

Bioland und Demeter Heu- und Rohmilchkäse
der feinsten Art

mit ofenfrischem Brot von der Bio Bäckerei



„Löwenzahn“

14,50 €



HOTEL

Alt Sreyer

Gewölbekeller
KOCHSTUDIO & EVENTS

Freitag 07.07. und Samstag 08.07.2017

**Dinkel Flammkuchen aus eigener Herstellung
Vegetarisch mit Sommergemüse und Schafskäse
9,00 €**

**Dinkel Flammkuchen aus eigener Herstellung
Klassisch – mit Speck, Schalotten und Käse
9,00 €**

Freitag 07.07.2017 „Fischabend“

Zanderfilet	10,- €
Seehechtfilet	7,- €
Rotbarschfilet	8,- €
Schollenfilet	8,- €
Garnelenspieß	6,- €

dazu reichen wir zur Auswahl

Saucen:

Senf – Dill – Eier Soße

Grüne Soße a la Gewölbekeller

Tomatensalsa pikant

Avocado Knoblauch Chili Dip

Beilagen:

Ofenkartoffel Spalten mit Rosmarin, Knoblauch, Chili

Mediterranes Gemüse

Basmati Reis mit geröstetem Sesam

Risotto mit jungem Blattspinat und Parmesan