

Tagesempfehlungen / Vorspeisen warm & kalt

Marktfrischer Blattsalat

Balsamico Vinaigrette / Radieserl / Kirschtomate / Salatgurke **8,9**

Caesar Salad klassisch zubereitet

Auf Wunsch mit 3 gebratenen Gambas zuzüglich **9,9**
10

Hausgebeizter Lachs

Salat von roter Beête-Chicorée-Apfel **19**

Vitello Tonato & gebackenes Landei

rosa Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapernapfel **18,9**

Tatar vom Black Angus Rind

klassisch mariniert / knusprige feingeschnittene Fritten **20**

Tagesempfehlungen / Hauptgerichte

Picatta von der Poulardenbrust

Parmesan-Eihülle / feine Pasta / Tomaten-Basilikumsauce **28,9**

Ofenfrische Bauernente in zwei Gängen serviert

1.Gang Brust / Apfelblaukraut / Semmelknödel
2.Gang Keule / Grünkohl / Dauphinekartoffel **.p.P 35**

4 Black Tiger Riesengarnelen gebraten

Safransauce / Basmatireis/ kleine Salatbowl **34,9**

Gedünstetes Label Rouge Wildlachs

Rieslingsauce / junges Gartengemüse / feine Pasta **30,9**

Thailändisches gelbes Curry / Duftreis

mit gebratener Poulardenbrust **27,9**
oder 3 gebratenen Black Tiger Riesengarnelen **32,9**

Speisekarte

„ Egal ob klassisch oder modern,

es gibt nur eine Küche,

La Bonne !

Die gute Küche

Paul Bocuse

Östiner Stub'n

**jetzt
auch auf
instagram**

INSTAGRAM.COM/OSTINERSTUBN

Follow

Euro-Asia Chef Menu

Tatar von Label Rouge Wildlachsfilet
Daikonrettich / eingelegte Lotuswurzel / japanischer Ingwer /
Wasabi / Sesamsauce ***22**

Hummer-Kokos-Bisque
Kalbsravioli/ Erbsen ***18**

Campari-Sorbet ***10**
mit Cremant-Aufguß

Kalbsrahmgulasch
Estragon-Senfsauce / Waldpilze /
Vanillekarotten / Dauphinekartoffeln ***29,9**

Grand-Marnier-Eistarte
Himbeersauce / Feigenbeignets ***16**

Menüpreis p.P. 89

*Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise

Menu Vegetarisch

Salat von Semmelknödeln
Süß-sauer lauwarm mariniert / glasierte Feige /
Ziegenkäse leicht karamellisiert ***14,9**

Gnocchis in Salbeibutter
Pifferlinge / Parmesangebäck ***15,9**

Thailändisches gelbes Curry
knackiges Gemüse / Duftreis *** 19,9**

Zitronensorbet
mit Cremant-Aufguß *** 10**

Zwetschgenstrudel
Creme Patisserie / Zwetschgeneis ***12**

Menüpreis p.P. 69

*Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise

Dessert`s

Affogato
Vanillerahmeis / Espresso-Aufguss **7,9**

Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot
Kugel **4,9**

**Die folgenden Dessert`s werden warm zubereitet
und benötigen ca 20 Minuten Zubereitungszeit**

Zwetschgenknödel & Zwetschgenröster
warme Vanillesauce **9,9**

Apfelstrudel
Vanillerahmeis & Schlagsahne **8,9**

Für zwei Personen

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster / Apfelmus / Rumrosinen **18,9**