

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Rotkohl, eingelegter Ingwer-Birne und abgeflämmtter Schalotte		12,00 €
Tatar vom bayerischen Alpenrind mit Schalotten und Cornichons verfeinert, dazu Wachtel-Spiegelei und Kräuterbaguette		11,50 €
Gemischte Rohkost- und Blattsalate in Himbeer-Walnussöldressing	groß	7,00 €
	klein	5,00 €

Suppen

Tomatencrèmesüppchen mit Ginsahne	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Bratstrudel und Wurzelgemüse	5,50 €

Hauptgerichte

„Kandler's Klassiker“

Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Beerenjus, Rahmwirsing und Macaire-Kartoffeln 22,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Notzinger Speck-Bratkartoffeln 22,50 €

Rinderlendensteak gratiniert mit Pfefferkruste, Ofengemüse und cremigem Pilzrisotto 29,50 €

Fleisch

Mediterraner Kalbfleisch-Burger mit Parmesan, Tomate, Rauke
und Knoblauch-Mayonnaise in Basilikumbrioche, dazu Süßkartoffelpommes 18,00 €

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,
grünen Bohnen und hausgemachten Topfenspätzle 19,00 €

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust mit Madeirajus, Zucchini-gemüse und bunten Fettuccini 18,50 €

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Beurre Blanc, Curry-Blumenkohl und Rote-Beete-Perlgrauben 22,00 €

Doradenfilets vom Grill mit Tomaten-Limettenbutter, Blattspinat und Kartoffel-Kürbisstampf 21,00 €

Vegetarisch

„Thai-Gemüsecurry“ mit frischem Gemüse in roter Kokossauce und Basmati-Duftreis 12,50 €

Abgeröstete Brezen-Bergkäseknödelscheiben an lauwarmem Tomatensalat 12,00 €

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen auf fruchtigem Beerenragout und Bourbon-Vanilleeis	7,50 €
Geeiste Marillenknödel auf Vanille-Himbeerspiegel	6,50 €
Sorbet-Auswahl mit Tonkabohnen-Schmand (3 Kugeln)	6,50 €
Feine Käseauswahl mit Fruchtseif	12,50 €

Die Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie an der Rezeption einsehen.