

Bischof

Tages-Empfehlung

Unser Abendmenü der Hausgäste. Drei Gänge, Nachschlag nach Belieben 24,00 ☺

Vorspeisen

gemischter Salat	4,00
Tomaten-Bruschetta mit Mozzarella und Mandel-Basilikum-Pesto	6,90
Schinken-Probe hausgemacht, vier Canapés mit grünen Oliven	6,90
Garnelen-Pfanne mit flüssiger Kräuterbutter, Tomaten und Brot zum dippen	9,90
Kostprobe (pulled pork mit BBQ-Soße und Krautsalat)	6,90
Carpaccio vom Angusrind mit buntem Pfeffer, Olivenöl, Mandel-Basilikum-Pesto und frisch gehobeltem Parmesan	9,90

Suppen

Herzhaft hausgemachte Gulaschsuppe	5,90
Rinderkraftbrühe (Consommé) mit Flädle und Butterklößchen	5,90
Knoblauchsuppe mit Bärlauch Butter, frisch gemixt	5,90

Salate

„bowl“ Bunt gemischte Salat-Schüssel veggi	11,00
mit Sprossen, Grünkern oder Kichererbsen. Je nach Tagesangebot.	
Zugabe: Pommes frites, Mayo 3,- Krokette 3,- Krusteln 3,- Thunfisch 3,-	
Geräuchertes Forellenfilet mit Senf-Dill-Soße und Brot (von 400/500g Forellen)	8,90

vegetarisch

Käserösti mit Pilzen, Tomaten, Kräutern und Käse überbacken, dazu Salat	11,90
Omelette mit Champignonrahm - Füllung und hausgemachten Krusteln	10,90
Hausgemachte Gnocchi mit Rahmpfifferlingen und Kräutern	13,90

Kleine Gerichte

Currywurst ohne Fett gegrillt, Chili, Pommes frites, Mayo	7,90
Omas Eisbein-Sülze mit Remoulade, Gewürzgurke, Salat und Bratkartoffeln	13,90

Bischof

Hauptgänge

Frische Holländische Matjes mit Blattsalaten, Sahne-Dressing und Bratkartoffeln	15,90
Hähnchen-Brust „Curry“ mit fruchtiger Curryrahmsoße, Duftreis und gebackener Frucht	16,90
„Fisch and Chips“ (paniertes Seefisch-Filet mit Kräuter-Remoulade, Zitronenecke und Pommes frites)	16,90

Wild aus heimischem Revier

Wildschwein-Burger hausgemacht, mit Gurken, Zwiebeln, Salat, Remoulade, BBQ-Soße und Pommes frites	15,90
Reh-Gulasch mit Preiselbeeren gefüllter Birnenhälfte, Rotkohl und Kroketten	17,90
Rehrücken „rosa“ mit Bratensaft, Preiselbeeren, Birne, Rotkohl und Kartoffelkrusteln	24,90
Rehsteaks „rosa“ mit Bratensaft, Preiselbeeren, Birne, Rotkohl und Kartoffelkrusteln	21,90

Saftiges Schweineschnitzel mit Pommes frites, Mayo...

Schnitzel „Pfefferrahmsoße“ oder „Rahmchampignons“	16,90
Cordon bleu mit Schinken-Käsefüllung, Zitrone, Gemüse und Kartoffelkrusteln	19,90
Schweizer Schnitzel mit Schinken, Champignons, Paprika und Käse überbacken...	17,90

BBQ & Gegrilltes

Pulled Pork (gezupftes Schweinefleisch 12h mit BBQ-Soße, Sauercreme und Röstis)	16,90
Saftiges Schweinesteak mit Bratensaft, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	16,90
„200g Angus Steak“ 21,90 „300g Angus-Steak“ 25,90 medium gegrillt, mit Bratensaft, Kräuterbutter, Pommes frites und Mayo	
„Pfeffer Steak“ 200g plus am Tisch flambiert mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	25,90

Tagesdessert	4,00
Vanillepudding mit Beeren	5,00
Hausgemachtes Früchte Sorbet mit Prosecco	6,00
Hausgemachtes Früchte Sorbet mit Joghurt	6,00
„Kaiserschmarren“ als Dessert 6,90 als Hauptgang 11,90 nach Originalrezept mit Puderzucker und Zugabe	