

VÖLKERS KLASSIKS

	€
Aus unserem Suppentöpfchen	5,50
Spundekäs mit Brezelchen und Bauernbrot	5,20
Französische Rohmilchkäseauswahl <i>vom Affineur Waltmann</i>	
5 Sorten	9,80
7 Sorten	12,50
Gemischter Blattsalat mit Tomate, Kräutern, & Riesengarnelen <i>oder</i> Hähnchen-Tandoori & gebratenen Rinderfiletspitzen	12,50 13,50
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Gemüsegranulat und Salatbouquet	11,80
Carpaccio vom Staufenrind mit Rucola und Parmesan	12,80
Gebratene Jakobsmuscheln auf Mango-Gemüse und Safranschaum	12,80
Fettucine mit Sauce vom iranischen Edelsafran & Parmesan	13,30
Bavette „Thai-Art“ mit gebratenen Riesengarnelen, Cocktailtomaten, Cashewnüssen & Frühlingszwiebeln	13,80
Saumagen, Blutwurst gebraten, Leberknödel & Bratwurst* mit Rahmkraut, Senf-Jus und Kartoffelpüree	13,90
StaufenFleisch – Das Fleisch des guten Gewissens	
Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsauce, Röstkartoffeln und Buttermöhren	15,50
Filet vom Jungschwein mit Jus, Röstkartoffeln und geschmortem mediterranen Gemüse	16,80
Filet vom Jungrind mit Burgundersauce, Kartoffelplätzchen und saisonalem Gemüse	22,80
Rumpsteak (250 g) mit Jus und Röstkartoffeln	19,80

DESSERTS

Völker ^s süßer Ausklang – für zwei Personen	13,50
Parfait von der weißen Schokolade mit Fruchtsorbet und warmem Schokoladenkuchen	8,50

*Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Stabilisatoren, Geschmacksverstärker, Emulgatoren

