

Dessert

- 330 Hausgemachtes Panna Cotta mit
Heidelbeersauce, Heidelbeeren und Sahne ^G 4,40 €
- 332 Zwei Kugeln Vanilleeis mit frischen
Heidelbeeren und Sahne ^{G,1} 6,40 €
- 69 Dessertgedeck: Eine Kugel Walnusseis,
dazu einen Obstbrand von der Brennerei Prinz
und einen Espresso ^{G,H} 6,90 €

**Schnäpse von Prinz
im Holzfass gereift
Fein-Brennerei in Hörbranz**

- 122 2 cl Alter Bodenseeapfel 41 % 3,90 €
- 123 2 cl Alte Haselnuss 41 % 3,90 €
- 125 2 cl Alte Marille 41 % 3,90 €
- 126 2 cl Alte Williams-Christ-Birne 41 % 3,90 €
- 127 2 cl Alte Waldhimbeere 41 % 3,90 €
- 128 2 cl Alte Zwetschge 41 % 3,90 €
- 129 2 cl Alte Kirsche 45 % 3,90 €

Anlässlich des Sportfestes des
SV Gebersheim, haben wir
von Mittwoch, 29. Juni bis
Sonntag, 03. Juli
geschlossen.

Sommerkarte 2022

28. Gebersheimer



Do. 21. Juli bis So. 14. August

Suppen & Salate

- 300 Cremesuppe von Pilzen mit
Sahnehaube und Brotcroutons ^{A,G} 4,90 €
- 301 Salat Bowl – Gurken- Karotten-, Kraut-
Tomaten-, Kartoffel- und Blattsalate,
Kürbis- und Sonnenblumenkerne.
dazu Stangenbrot ^{A,G} 10,90 €
- 302 Thunfisch Bowl – Thunfisch mit
grünen Bohnen, Tomaten, Blattsalate,
Oliven, gekochtem Ei, roten Zwiebeln und
Cocktailsauce, dazu Stangenbrot ^{A,C,D,G,6} 13,90 €
- 303 Greek Bowl – Gurken- Karotten-, Kraut-
und Blattsalate, eingelegter Hirtenkäse,
Zaziki, Tomaten, Oliven, Zwiebeln
und Stangenbrot ^{A,G,6} 13,90 €

Vegetarisch

- 305 Italienische Gnocchi-Pfanne mit Blattspinat,
Zucchini, Kichererbsen, Cashewnüssen
und Kirschtomaten in Olivenöl gebraten,
dazu Blattsalate ^{A,C,G,H} 14,90 €

Schnitzel & Co.

- 306 Balkanhacksteak mit Ajvar, Zwiebeln, Peperoni
Pommes frites und Salatbeilage ^{A,C,G,J} 12,90 €
- 307 Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce
und lauwarmen Kartoffelsalat ^{A,C,G} 13,40 €
- 308 Gebratene Lammkoteletts mit Zaziki,
grünen Bohnen und Pommes frites ^G 19,90 €

Sommerwurstsalat

- 309 Sommerwurstsalat – mit Schinkenwurst,
Emmentaler Käse, Frühlingszwiebeln und
Radieschen, dazu Brot ^{A,G,2,7} 10,90 €
- 310 mit Bratkartoffeln 12,90 €

Matjes & Wolfsbarsch

- 311 Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit
Äpfeln, Zwiebeln, und Gurken in
saurer Sahne dazu Kartoffeln ^{D,G,L} 12,90 €
- 312 Gebratenes Wolfsbarsch mit
Provenzialer Sauce aus Tomaten,
Paprika, Knoblauch und Kräuter,
dazu gebratenen Kartoffeln ^D 19,90 €
- 313 kleine Portion ^D 14,90 €