

# ABENDS BEI ILSEBILL

## DIE IDEE!

VEGETARIER UND FLEISCHFANS KÖNNEN BEI UNS GEMEINSAM ESSEN,  
OHNE DABEI EINEN KOMPROMISS EINZUGEHEN.

**3 GÄNGE MENÜ VEGETARISCH / VEGAN** **30.50 EURO**

**3 GÄNGE MENÜ MIT FLEISCH / FISCH** **36.50 EURO**

DIE MENÜS SIND NICHT FEST VORGEGEBEN, SONDERN VÖLLIG FLEXIBEL  
KOMBINIERBAR

## *WEINEMPFEHLUNG ZU DEN MENÜS*

WEISS	ROBERT WEIL RIESLING SPÄTLESE TROCKEN AUSGEBAUT 2017	0,75 l	29.80 EUR
ROT	DEHESA LA GRANJA TEMPRANILLO SPANIEN	0,75 l	33,00 EUR

## STARTERS

RINDERCARPACCIO MIT KLEINEM SALAT UND FRISCHEM PARMESAN	8.00 EUR
AVOCADO SELLERIE SALAT MIT SPIEGELEI AUF CREME FRAICHE	8.00 EUR
THUNFISCH TATAR MIT MALTESISCHER FISCHSUPPE, GAMBAS UND GEGRILTEM EDELFISCHFILET	8.00 EUR als Hauptgang 24.00 EUR
TOMATEN ORANGEN INGWER CREMESUPPE MIT KRESSE	8.00 EUR

## **GTEGRILLTES SKRAIFILET**

24.00 EUR

ZIEGENKÄSE IN KARTOFFEL MAJORAN KRUSTE GEBRATEN  
MIT GESCHMORTER ROTE BETE UND FENCHEL IN  
BLUTORANGENGEL

## **IN ROTWEIN GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN**

24.00 EUR

KÜRBISRISOTTO MIT PORTULAK UND GTEGRILLTEN CHAMPIGNON  
AUF KRÄUTERSAUCE

## **HÜHNERFRICASEE**

24.00EUR

SCHWARZWURZELGEMÜSE UND BLUMENKOHL AUF KARTOFFEL  
LAUCH CREME MIT GEMÜSE HOLLANDAISE ÜBERBACKEN

## **CARNEVISTEN SPEZIAL**

ENTRECOTE MIT GEMÜSE UND JUNGEN KARTOFFELN,  
BUNTER SAUCE UND FRISCHEN KRÄUTERN

24.00 EUR

DRY AGED HOCHRIPPE ca. 500 g FÜR 2 PERSONEN MIT BEILAGEN

p.P. 24.00 EUR

## **DESSERTS**

COCOS TAPIOKA MIT FRISCHER ANANAS

8.00 EUR

PECAN SCHOKOLADEN KUCHEN MIT VANILLEEIS  
EINGELEGTEN PREISELBEEREN UND BLÜTENSTAUB

8.00 EUR

KLEINER KÄSETELLER MIT BIRNENSENF UND RADIESCHEN

8.00 EUR

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE KOSTEN 18 EUR

GUTEN APPETIT