

„Die feine Art zu genießen“

Aperitifs

Hugo^N oder Aperol^{24,N} 0,2l 5,20 Unicum 4cl 3,90 Ein Glas Benz „Secco“ Blanc de Blancs 0,1l 3,20
"Black Joy" roter Secco mit schwarzer Johannisbeere 0,1l 4,40 Rosenblüten-Secco 0,1l 4,40
boros' s ratskeller Cocktail^{24,N} - mit Campari, Cassis, und Secco -- leicht und frisch 5,2

Unser Menüvorschlag

Ackersalat in Rahm mit Kernöl, rotem Rettich, Vollkorn-Croutons, Kürbiskernen und
lauwarmer Lachsforellen-Carpaccio ^{A,G,R,T} 9,40

Cappuccino aus karamellisierten Petersilienwurzeln
mit zweierlei Möhren-Chips und Sahne ^{A,G,R} 4,40

Zartrosa gebratene Honig-Entenbrust
mit Wirsinggemüse in Rahm und Polenta -Kroketten ^{A,C,G} 16,80

Mousse von Spekulatius
auf dem Spiegel von Zwetschgen und Sahne ^{A,C,G,F,H,N,Y,S} 5,90

Menüpreis 33,30

Frische Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{A,G,R,T} 5,80 klein 4,70

Ackersalat in Rahm mit Kernöl, rotem Rettich, Croutons und Kürbiskernen ^{A,G,R,T} 5,90 klein 4,80

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen ^{A,C,G,I,K} 4,20

Cappuccino aus karamellisierten Petersilienwurzeln

mit zweierlei Möhren-Chips und Sahne ^{A,G,R} 4,40

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit hausgebackenem Bauernbrot ^{A,I,R} klein 4,40 groß 6,60

Ohne Fleisch

Schafskäse in Eihülle

auf Wirsinggemüse und Polenta-Kroketten ^{A,C,G} 9,80

Grünkernküchle mit gegrilltem Gemüse und kleinen Thymian-Kartoffeln ^{A,C,G,I} 11,90

Fisch

Fischteller mit Zander-Knusperfilet und gebackenem Karpfenfilet auf „Lecsó“

- ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln ^{A,C,K} 15,60

Lachsforellen Filet frisch aus der Kräuterpfanne

auf Wirsinggemüse und Polenta-Kroketten ^{A,C,G} 14,80

Traditionell und Modern

Perlhuhn-Brüstchen im Speckmantel mit Orangen-Jus,
frischem, fruchtigem, zweierlei Nuss-Kohl und hausgemachtem Kartoffelkloß ^{A,C,G,H,N,T,6,12} 14,90

Ochsenbacke in Trollinger Rotwein geschmort
mit frischem, gegrilltem Rüben, Kräuterseitlingen und hellen Dinkelspätzle ^{A,C,G,H,N,T} 16,80

„Holzplatte“

mit Lammkotelette, Zwiebelrostbraten, Schweine Schnitzel und Rosmarinjus
auf frischem, gebratenem Marktgemüse und Thymian-Kartoffeln ^{A,C,I,K,N} 17,70

Zartrosa gebratene Honig-Entenbrust

mit Wirsinggemüse in Rahm und Polenta -Kroketten ^{A,C,G} 16,80

Filet vom Hohenloher Rind im Speckmantel mit Senf-Kräuterkruste
auf „Lecsó“ -ein ungarisches Traditionsgericht- mit kleinen Röstkartoffeln ^{A,I,K,6,12} 24,40

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Pommes Fry´n Dip und kleinem Salat ^{A,C,G} 11,50

„Boros´s Kutteln“ mit kleinem Gemüse und Kartoffeln ^{I,N} 9,80

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

*mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und Karamell- Eis ^{A,C,G,N,T} 5,30
flambiert 6,30*

Hausgemachtes Parfait

von halbtrocknete Birnen und Pflaumen mit Rotweinkirschen ^{A,C,G,H,N,U,S} 6,80

Mousse von Spekulatius

auf dem Spiegel von Zwetschgen und Sahne ^{A,C,G,F,H,N,U,S} 5,90

Unsere Eissorten ^{C,G,N,T,U,25} *je 1 Kugel 1,20*

*Pistazie, Karamell, Walnuss, Schoko, Vanille, Stracciatella
Sorbet - nach Tagesvorrat*

*Unsere Gerichte können nahezu alle Laktose- oder Glutenfrei zubereitet werden. Bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach.
Wenn Sie Allergiker sind, sagen Sie uns das bitte. Wir beraten Sie gerne Persönlich. Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Hinweis: Die bei uns frisch zubereiteten Speisen können darüber hinaus Spuren von allen Allergenen enthalten!!!*