

*Herzlich willkommen
im Landgasthof Tobi bei Sinneweber
unsere Aktuelle Karte*



Davor

*Marinierte Rote Beete an feinem Salat mit in Kräutern und Honig eingelegtem
Ziegenfrischkäse und gerösteten Nüssen & Kernen*

14,90

Pastinaken-Premesuppe mit knusprigem Speck-Blätterteig

8,90

*Mezzalune an Kürbissaucе, Parmesan und Wildkräutersalat mit hausgemachtem
Dressing*

13,90

Deswegen

*Saftiges Rumpsteak unter Trüffelkruste mit hausgemachter Jus auf buntem Gemüse
und Rosmarin-Drillingen*

31,90

*Lachsforellenfilet an Weißwein-Sauce
mit glasierten Zuckershoten & Risotto*

29,90

*Kröstchen „Bürenbrucher Art“ auf hausgemachten Bratkartoffeln mit
Schmorzwiebeln, Spiegelei und feinem Salat*

24,90

*Madras Curry mit Berglinsen, Blumenkohl, Pashewkernen
& Papadam (vegetarisch)*

19,90

*Lammrücken rosa gebraten auf Ratatouille an Kartoffel-Phorizo-Strudel mit
Kräuterjus*

32,90

*In Kräuter und Knoblauch gebratene Riesengarnelen mit geschmolzenen
Kirschtomaten auf feinen Spaghettinis*

27,90

Vorspeisenportion 15,90

*Gesottener Rinder-Tafelspitz an buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln und
frischem Kren*

27,90

*Feines Hirschgulasch in Preiselbeer-Jus mit hausgemachten
Serviettenknödeln und Rotkohl*

28,90

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln

12,90

Spaghettinis in feiner Tomatencremesauce

8,90

Kugel Vanilleeis mit Beeren und bunten Streuseln

3,90

Danach

Hausgemachtes Pralinen Parfait an Fruchtcoulis

9,90

Dresdner Quarkkeulchen an Himbeerspiegel mit Zimt-Pflaumen-Parfait

10,90

Getrüffeltes Brie de Meaux mit Feigen Phutney und hausgebackenem Früchtebrot

12,90