

Gaststuben-Karte (Woche 38)
„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust gebraten (CH) an Cantadou Sauce mit Bavette & Tagesgemüse	24.50
Duett; Spinat-Ricotta & Zitronenravioli an mediterraner Gemüse-Tomatensauce	23.50
Geräucherter Speck mit Senf (CH) Sauerkrautbeet & Schnittlauchkartoffeln	28.50
Siedfleisch Salat „Gasthaus zu Mostkrug“	26.50
Tagiolini an pikantem Safran-Pernodschaum mit Rauchlachs Streifen	29.50
„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Söili“	
Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	27.50
Steak vom Grill (CH) mit Kräuterbutter & Pommes frites	28.50
Cordon bleu (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	29.50
Zuschlag Gemüse	5.50
„Chalti Chuchi“	
Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) „ Mostkrug ”	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	26.50
Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Region	