

SPEISEKARTE

Grüß Gott, liebe Gäste

VORSPEISEN

Cremige Tomaten-Auberginensuppe mit Mozzarella-Croûton	7,50 €
Caesar-Salad mit gehobeltem Parmesan und Croûtons	8,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Sc. Aioli und Salatbouquet	15,90 €
Tatar vom Black-Angus Rinderfilet pikant abgeschmeckt auf Salatspitzen, dazu geröstetes Schwarzbrot	15,90 €

SALATE

Ausgesuchte frische **Blattsalate der Jahreszeit** in unserem Balsamico-Dressing mit:

- gebratenen Pfifferlingen und Croûtons 13,50 €
- knusprigen Backhend'l-Bruststreifen und Preiselbeeren 14,50 €
- filierten Edelfischfilets und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten 15,50 €
- mit kurz gegrillten Rinderfiletstreifen, Pepperoni und Schalotten 17,50 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachter Burger vom Black-Angus-Rind mit BBQ-Sauce, Dijon-Senf und Avocado, dazu Pommes frites	14,90 €
Cordon Bleu* vom Schweinerücken mit geräuchertem Schinken und bayerischem Bergkäse gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunte Blattsalate	17,50 €
Geschnetzeltes von der Rehkeule in Wacholderrahm, dazu eingemachte Cranberries, Wirsinggemüse und hausgemachte Eierspätzle	19,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	19,90 €
Rumpsteak vom Black-Angus-Rind (ca. 250 g Rohgewicht) mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und bunten Blattsalaten	26,50 €
Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison	21,50 €
Regensburger Winzer-Pfand'l mit Medaillons vom Schweinefilet mit Speck und Weintrauben gebraten in Schwammerlsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	17,90 €
Gegrillte, marinierte Lammkeulen- Steaks mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und griechischem Bauernsalat	18,50 €
Abgeschmolzene Gnocchi mit Kaninchen auf Toskana-Art in Tomaten, Rotwein Oliven und Kräutern geschmort mit gehobeltem Parmesan	17,50 €

HERRMANN

RESTAURANT & CATERING

HAUPTGERICHTE

Currywurst* in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelragout mit Pommes frites	9,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites und hausgemachtem Ketchup (gibt s natürlich auch in groß)	7,50 €
Filet vom Donauzander in Zitronen-Mandelbutter gebraten, dazu abgebräunte Rosmarinkartoffeln und Blattsalate der Saison	18,90 €
Duett von Atlantik-Lachs und Wolfsbarschfilet mit grünem Spargel, geschmorten Kirschtomaten und cremigem Safranrisotto	22,50 €

*mit Nitritpökelsalz

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Cremiger Safranrisotto mit gegrilltem mediterranem Gemüse, grünem Spargel und Parmesanchip	17,50 €
Abgeschmolzene Gnocchi mit frischen gebratenen Pfifferlingen und eingemachter Sommertrüffel- Creme, dazu Blattsalate der Saison	18,50 €

BROTZEITEN

Regensburger Wurstsalat * / Schweizer Wurstsalat *	8,90 € / 9,90 €
6 Bratwürstl mit Kraut, Händlmeiersenf und Schwarzbrot	9,90 €
Schnittlauchbrot mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken und frischem Kren	8,90 €
Hausgemachter Obazda reich garniert	8,90 €

Bei unseren Brotzeiten ist das Brot allerweil schon mit dabei.

DESSERTS

Süße Versuchung „ á la Piña Colada “ mit hausgemachtem Kokos-Eisparfait, gegrillter Ananas und leichter Jamaika-Rumsauce	8,50 €
Hausgemachte Mousse au chocolat weiß und zartbitter	8,50 €
Rahmvanilleeis mit warmem Himbeerragout	6,50 €
Eisbecher „ Schwarzwälder Kirsch “ mit Rahmvanilleeis, Schokoladen- und Kirscheis, eingemachte Kirschen und Zartbitter-Schokoraspeln	6,50 €
Johannisbeer-Sorbet á la Kir Royal mit Cassislikör und Prosecco aufgegossen	5,90 €

Bei Fragen nach tagesaktuellen oder veganen Optionen, nach Kindergerichten sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an- wir finden eine passende Zusammenstellung!