

Speisen für Sonntag, 21.02., 11.30 – 14.00 Uhr

Kartotten-Ingwersuppe	5,0
Lauchcremesuppe mit Lachsnockerl	5,50
Vorsp.: hausgebeiztes Saiblings-Filet mit Senfcreme und Salatrose	9,50
Schäufelrle aus dem Backofen	11,80
Kalbshaxen-Fleisch	15,50
mit Rosmarin geschmorte Lamm-Haxe	15,50
Sauerbraten von der falschen Lende	14,00 jeweils mit Kloß und Salat
½ bayerische Bauernente mit Kloß und Blaukraut	18,00
Almzeller Schnitzel – mit Kochschinken, Käse und Zwiebel gefüllt Kartoffelsalat und gemischter Salat	13,50
Kalbstaufelspitz auf Meerrettichsoße Salat und Kartoffeln	16,50
Paniertes Schweinefilet mit Pilzen Rahmsauce Reibekuchen und Salat	15,50
Provenzalisches Rinderragout mit Orange geschmorr Semmelknödel und Salat	16,50
Perlhuhn-Brust mit Semmel/Trüffel-Füllung auf Salbeisauce Rahmwirsing und Reibekuchen	19,00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kräutersaitling und Trüffel in Gemüse-Parmesan-Butter	14,50
Lachsschnitte mit Petersilien-Graupenrisotto Rieslingsauce und Marktgemüse	17,00
Dessert von der Käsesahnetorte	5,50
Kuchen auf Anfrage	

Wir bitten um Vorbestellung der Speisen
telefonisch – 09157/394 oder per E-Mail info@ritter-eckeltshof.de
einen Tag vorher, 20.00 Uhr. Bitte Geschirr mitbringen

Gasthaus „Zum Ritter“

Rita und Richard Kölbel · Eckeltshof 8 · 92262 Birgland
Telefon: 09157 394 · Telefax: 09157 927710 · E-Mail: info@ritter-eckeltshof.de
Raiffeisenbank Hersbruck-Alfeld · IBAN: DE82 7606 1482 0000 7002 40 · BIC: GENODEF1HSB
Steuer-Nr.: 201 238 301 49 · Gerichtsstand: Amberg