

Wirtshaus Vesper

... für die, die das „Schwäbische Meer“ lieber haben!

Wurstsalat

€ 6,50 | € 9,40

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler

€ 6,80 | € 9,70

Saurer Käse

mit reichlich Zwiebeln

und Essiggurken

€ 6,70

gibt's natürlich auch als **Halb/Halb**

€ 6,40 | € 9,30

Flammkuchen

belegt mit Speck & Zwiebeln

€ 9,80

oder Ziegenkäse & Oliven

€ 9,90

SPEISE 
MEISTEREI
im hoftheater

Herzlich Willkommen!

zum

Kulinarischen Abend

„Rund ums Mittelmeer“

im Juni 2017

Speisemeisterei im Hoftheater

Hof 2

88255 Baienfurt

Tel. 0751 561 50 632

speisemeisterei@hoftheater.org

Vorspeisen & Suppen

Gebratene Entenleber

mit Kräutersalat in Ziegenfrischkäse-
Jogurt-Dressing
dazu Mango-Feigen-Chutney € 10,40

Auberginenröllchen

gefüllt mit Couscous & Spinat
dazu Feta-Gurken-Rucola-Salat € 9,90

Andalusische Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe aus Gurken, Paprika,
Knoblauch & Weißbrot
mit Reismudeln & Ölrauken-Pesto € 5,70

Rote Linsensuppe

mit Chili, Knoblauch, Zitrone,
& frischer Minze
dazu Fladenbrot € 4,60

Kräftiger Fischeintopf

aus Gemüse, Garnelen & Fischen
mit Rotem Reis, Aioli & Weißbrot € 8,20

Gegrilltes Doradenfilet

mit Tomaten-Basilikum-Butter
dazu Safran-Fenchel & gebackene
Kichererbsenbällchen € 16,80

Geschmorte Lammhüfte

in Dattelsauce
dazu Okraschoten, Spitzpaprika
& Safranreis € 18,60

Marinierte Hühnerkeulen

mit Zitrone, Knoblauch & Olivenöl
dazu Auberginen, Hirsepüree & Ajvar € 14,70

Cevapcici vom Rind


mit weißen Bohnen in Tomatensauce
dazu Reis, Feta & Tzatziki € 13,40

Gegrillter Rindfleischspieß

mit Jogurtsauce
dazu Bulgur-Risotto & Kräutersalat € 18,90

Hauptgerichte

Gedünstetes Gemüse in Harissa-Sauce

mit Couscous & Rosinen 
dazu frische Limette, Koriander
& junger Lauch € 12,70

Dessert

Honig-Panna Cotta

mit eingelegten Trockenfrüchten
& gerösteten Nüssen € 5,90

Kaltschale von der Wassermelone

mit frischer Minze & Blätterteigstangen
€ 4,80