

# MARGARETENHOF

Event- und Tagungslocation  
Restaurant Wanny's

## Suppen:

<b>Tom yam Gai</b> <sup>I,L,M</sup>	<b>8,80 €</b>
Klare Hühnersuppe aus Nord-Thailand I Tomaten I Pilze I Limettenblatt I Galgant I Zitronengras I Tranchen von der Hühnerbrust	
<b>Karamellisierte Kürbiscremesuppe</b> <sup>G,N</sup>	<b>7,80 €</b>
Kürbiskerne I Kürbisöl	

## Vorspeisen:

<b>3 hausgemachte Frühlingsrollen</b> <sup>A,C,I,L</sup>	<b>8,80 €</b>
vegetarisch I Sweet-Chili-Sauce	
<b>Geröstete Tomatenbruschetta (4 St.)</b> <sup>A,K,C</sup>	<b>7,80 €</b>
Olivenöl I Meersalz	
<b>Sardinensalat</b> <sup>D,J,W</sup>	<b>11,80 €</b>
Rote Zwiebeln I Tomate I Petersilie I Meersalz I Olivenöl I schwarzer Pfeffer I Chili I kleines Salatbouquet	
<b>Birnen-Ziegenfrischkäse-Salat</b> <sup>G,H,N</sup>	<b>11,80 €</b>
Dörraprikosen I Bacon I Radiccio I Orangensauce I Chili	
<b>Rindercarpaccio klassisch</b> <sup>N,J,G,L</sup>	<b>14,80 €</b>
gebratene Austernpilze	
<b>Mango-Fenchel-Salat</b> <sup>B,E,I,L,W</sup>	<b>14,80 €</b>
Kirschtomaten I Radiccio I 4 gebr. Garnelen I Orangensauce	

## Salate:

<b>Beilagensalat</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Großer bunter Salat</b>	<b>11,80 €</b>
+ Garnelen (6 St.) <sup>J,B,E,H,W</sup>	<b>+ 8,00 €</b>
+ Lachsfilet <sup>D,A</sup>	<b>+ 9,00 €</b>

## Vegetarisch:

<b>Anti-Pasti-Gemüse</b>	<b>18,80 €</b>
Gratinierter Ziegenfrischkäsetaler I Rosmarinkartoffeln I Limettenmayonnaise I Paprikasauce	
<b>Rotes Thai-Curry</b> <sup>B,M,N,W</sup>	<b>13,80 €</b>
Kokosmilch I Gemnüse I Basmatireis	
+ Garnelen (6 St.) <sup>J,B,E,H,W</sup>	<b>+ 8,00 €</b>

## Kinderkarte:

<b>Chicken Nuggets</b> <sup>A,J,C,H,K</sup>	<b>8,80 €</b>
<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> <sup>G,I,L</sup>	<b>8,80 €</b>
jeweils mit Pommes Frites I Gurkensalat	

## Hauptgerichte:

<b>Argentinisches Rumpsteak (250 gr.)</b> <sup>J,I</sup>	<b>27,80 €</b>
Rosmarinkartoffeln I Bratpepperoni I Jus	
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <sup>I,J,L,M</sup>	<b>20,80 €</b>
Rotkohl I gebr. Kartoffelklöße	
<b>Hirschgulasch (klassisch)</b> <sup>I,J</sup>	<b>23,80 €</b>
Wirsing-Spitzkohlgemüse I gebr. Kartoffelklöße	
<b>Portionsgans</b> <sup>F,I,J,N</sup>	<b>31,90 €</b>
Rotkohl I hausgemachte Kartoffelklöße I karamellisierte Maronen I Geflügeljus	
<b>Frikadelle (halb+halb)</b> <sup>A,C,J,N</sup>	<b>17,80 €</b>
Kroketten I Wirsing-Spitzkohlgemüse I Kalbsjus	
<b>Maishähnchenbrust</b> <sup>I,G</sup>	<b>21,80 €</b>
Auf der Haut gebraten I Rosmarinkartoffeln I Gemüse I Paprikasauce	
<b>Lachsfilet</b> <sup>D,W,M,L,K,G</sup>	<b>22,80 €</b>
Auf der Haut gebraten I Wildreis I Wokgemüse I Krustentierschaum	

## Desserts:

<b>Crème Brûlée</b> <sup>C,G</sup>	<b>8,80 €</b>
mit Obstsalat und 1 Kugel Sorbet	
<b>Apfelbeignets</b> <sup>A,C,E,G,L,N</sup>	<b>9,80 €</b>
Vanillesauce I Schokoeis I Sahne	
<b>Pflaumenkompott</b> <sup>A,C,E,G,N</sup>	<b>8,80 €</b>
Vanilleeis I Schokobrownie I Sahne	

Planen Sie eine Feierlichkeit im Kreise von Familien und Freunden? Oder ein Seminar mit Mitarbeitern und Kollegen? Laden Sie zum Geschäftsessen mit Kunden und Lieferanten?

Gerne begleiten wir Ihre Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten und gestalten Ihnen ein besonderes Erlebnis

## Öffnungszeiten:

Donnerstag – Samstag	17-22 Uhr (Küche 17-20:30 Uhr)
Sonntag + Feiertag	12-22 Uhr (Küche 12-20:30 Uhr)
	durchgehend warme Küche
Montag – Mittwoch	Ruhetage

Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milchzucker (Laktose),  
H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Sulfit/Schwefeloxid, M=Lupine, N=kann Spuren von Nüssen enthalten, W=Weichtiere