

Unsere Menüempfehlung

Lila Karottensuppe mit Purple Curry, Schmand und Gartenkresse

~

Rindergeschnetzeltes aus der Lende Stroganoff Art
mit Champignons, Essiggurke, Rote Beete dazu Sauerrahm
und Spätzle

~

Geeister Germknödel

Schokoladenparfait mit Powidlmarmelade, Mohnbutter und Vanillesoße

32,90 €

Rindergeschnetzeltes aus der Lende Stroganoff Art
mit Champignons, Essiggurke, Rote Beete dazu
Sauerrahm und Spätzle

24,90 €

Sous Vide gegartes Pluma vom Iberico Schwein mit
Rosmarinjus, Karottenpüree, gebratenen Brokkoli
und hausgemachte Kartoffelkrusteln

26,90 €

Ragout vom Altmühltaler Lamm mit Senf und Kräutern
dazu Bohnen- Tomatengemüse und Semmelknödel

23,40 €

Gebratene Perlhuhnbrust von Jurageflügel Rapperszell
mit Morchel-Madeirarahmsoße dazu Selleriepüree,
sautierter Pak Choi und hausgemachte Macaire-Kartoffeln

27,90 €

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Skreifilet mit Safransoße dazu sautierter Babypinac,
Tomaten-Concassée und hausgemachte Sepia-Tagliatelle

27,90 €

Gebratenes Schottisches Lachsfilet mit Orangen-Pernodsoße
dazu mit Honig glasierte Karotten, geschmorter Fenchel
und Balsamico Linsen

24,90 €



Unsere
Schmankerl

Vorspeisen und Kleinigkeiten

| | |
|---|---------|
| Kleiner gemischter Salatteller | 5,70 € |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto, Rucola und Parmesan dazu Pinienkerne und Antipasti-Gemüse | 18,90 € |
| Hausgemachte Kartoffellaibchen mit gemischten Pilzen und Schalotten gefüllt dazu Frankfurter grüne Soße, mariniertes Wildkräutersalat und Knoblauchcroutons | 13,90 € |
| Gepökelte Zunge vom Altmühltaler Lamm mit frisch geriebenem Meerrettich dazu Balsamicolinsen, Essiggemüse und Schalotten- Kürbisvinaigrette | 13,90 € |

Aus dem Suppentopf

| | |
|--|---------|
| Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch | 6,90 € |
| Lila Karottensuppe mit Purple Curry, Schmand und Gartenkresse | 6,40 € |
| Kräftig eingekochte Hummerbisque mit Kaisergranatravioli, Kräuteröl und confierter Kirschtomate | 11,90 € |

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

| | |
|---|---------|
| Trüffelpasta - hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Buttersoße geschwenkt mit frisch gehobeltem Wintertrüffel und confierten Tomaten | 22,90 € |
| In Butter gebratene Kaspressknödel mit Kräuterpesto dazu pikantes Peperonatagemüse, Schmand und gebratene Waldpilze | 17,90 € |
| Hausgemachte Samosa <i>(mit Kartoffel & Erbsen gefüllte Teigtaschen)</i> mit Tamarinden Chutney, Minz-Koriander-Pesto und pikantes Kichererbsencurry <i>(vegan)</i> | 17,90 € |

Knackiger Salat

Gemischte Blattsalate mit Rohkostsalaten und frischen Marktsalaten mit Joghurtdressing und Kerndl verfeinert dazu Brot

- ... mit Putenstreifen 17,80 €
- ... mit hausgemachten Falafel Bällchen 17,80 €

Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatbouquet mit Senf- Kräuterdressing

- ...mit gebratenen Pilzen 16,80 €

Was es in „Der Gams“ scho allerwei gem hod

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Pommes frites 23,80 €

„Schwabenteller“
zart rosa gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pilzen in Rahm und Käsespätzle 21,80 €

Kalbsrahmbraten mit buntem Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle 18,90 €

„Gamsteller“
Rinder- und Schweinefiletmedaillons an Rahmsoße mit Sauce Hollandaise, gerösteten Speckpilzen und Kräuterspätzle 23,50 €

Beilngrieser Zwiebelrostbraten rosa gebraten mit hausgemachten Röstzwiebeln und Speck-Bratkartoffeln 26,80 €

Jägerschnitzel in feiner Pilzrahmsauce mit Butterspätzle 17,90 €

Sie erhalten auch kleine Portionen von unseren Hauptgerichten
(Abzug - 1,50 €)