

SOMMERSALATE

Saisonale Salate | Himbeer-Joghurtdressing | ofenfrisches Baguette

Dazu empfehlen wir:

- | | |
|--|----------------|
| - Gebratene Hähnchenbrust | ZWÖLF EURO |
| - Rumpsteak vom Angus Rind | ACHTZEHN EURO |
| - Gebratene Pfifferlinge | SECHSZEHN EURO |
| - Knoblauch-Kräuter Garnelen | SECHSZEHN EURO |
| - Gegrillter Ziegenkäse Rosmarin-Honig | DREIZEHN EURO |



VORSPEISEN

Pancakes | Räucherlachs | Ziegenkäse

NEUN EURO

Mariniertes Roastbeef | Cous-Cous Salat | Ananassorbet

ZEHN EURO

Anti Pasti

SIEBEN EURO

SUPPEN

Erbsen-Joghurtsuppe | Chorizo Chips

SECHS EURO

Pfifferlingcremesuppe | Butterkrusteln

ACHTEURO

Klare Hühnersuppe | Wurzelgemüse | Palatschinken

FÜNF EURO



HAUPTGERICHTE

St. Peterfisch Filet | Fenchel-Orangengemüse | Süßkartoffelpie

EINUNDZWANZIG EURO

Rotbarbenfilet | Junges Gemüse | Safranschaum | Zitronenpfeffer

ACHTZEHN EURO

Hirschrücken | Sauerkirschjus | Gebratene Pfifferlinge | Romische Nocken

ZWEIUNDDREISSIG EURO

Bress Taube | Trüffelsauce | Junger Spinat | Taglarini

FÜNFUNDZWANZIG EURO

Jakobsmuschel | gebrackener Kalbsbries | Topinambur | Karamelisiertes Selleriepüree

DREIUNDZWANZIG EURO

Lammrücken | Ratatouille | Reistaler

ACHUNDZWANZIG EURO

Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Salat

FÜNFUNDZWANZIG EURO



VEGETARISCH

Pfifferlinge | Kräuterrahm | Serviettenknödel

ACHTZEHN EURO

Tapas

VIERZEHN EURO

VEGAN

Tagliarini | Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Rucola

ZWÖLF EURO



DESSERT

Haferflocken | Quark | Waldbeeren
SIEBEN EURO

Rosmarin Creme Brulee | Sorbet vom grünen Apfel
SIEBEN EURO

Kokos Panna Cotta | Mango-Papaya Ragout | Ananas Sponge
NEUN EURO

Gegrillte Wassermelone | Sauerrahm-Orangeneis
FÜNF EURO

Französische Käseauswahl | Feigensenssorbet
ELFEURO

Hausgemachte Sorbets
EINEUROFÜNFZIG je Kugel

Versucherle
VIEREURO

