

Vorspeisen:

Knackige Blattsalate an Holunderblüten Dressing

Basilikum –Buratta / Pfirsich / geröstete Kerne

11

Kleiner Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate 2/5)

7,5

Vitello tonnato

Rosa Kalbstafelspitz / Thunfischcreme / Kapern

15

Sommer Menü:

Knackige Blattsalate

an Holunderblüten Dressing

Basilikum –Buratta / Pfirsich / geröstete Kerne

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Maispouardenbrust

mit Salbei & Chorizo unter der Haut

Pfifferling –Risotto / Rotweinjus

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Kirschen– Grütze mit Sauerrahmeis

Menü: 46

Hauptgang: 29,5

Verehrte Gäste, bei einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder einer Allergie, sprechen sie uns an, wir beraten sie gerne.

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide
Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 € Verpackung 1,5 €

Hauptgerichte:

Salat „Chef“

Blatt & Rohkostsalate an Holunderblüten Dressing
mit Wolfsbarsch Filet

25,8

Filet vom Landschwein im Knuspermantel

Kartoffel-Gurkensalat / kalter Kräuterdip

28,5

Cremiges Pfifferling – Risotto V

Ziegenfrischkäse / Zwiebelmarmelade

25,5

Schottisches Lachsfilet gebraten

Aprikosen- Tomaten Salsa / Basmatireis

32

Rumpsteak vom Angus Rind

frische Pfifferlinge / Rotweinjus / Knöpfe

38

Cordon-bleu vom Kalbsrücken

Pommes Frites

31

Dessert:

Kirschen – Grütze / Sauerrahm Eis

9,9

Hausgemachte Frucht- Sorbets

Beeren / Aprikosen / Mango -Limette

Pro Kugel 3

„Geeister Affogato“

Kalter Espresso mit Vanilleeis und Baileys

6

Mango – Crème brûlée

7,5