

Aschermittwochskarte

„Cassis Noir Spritz“ 7,90€

Grüner Veltliner, Mineralwasser, Cassis-Sirup, Thymian
Zitronensaft und Eiswürfel

Nordlicht Spritz 7,90€

Prosecco, Sanddornlikör, Orangensaft, Honigsirup,
Mineralwasser und Eiswürfel

Suppen

Pastinakencremsuppe mit Haselnußcrunch  6,80€

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen 6,90€

Hauptgerichte

Gourmetsalat 15,90€

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit feinem
Hausdressing, gebratenen Garnelenspieß dazu
Steinofenbaguette

Sautierte Kartoffelnocken  15,90€

in Tomatenragout mit Auberginen, Zucchini, Paprika
und Grana Padano

„Mediterrane Feel Good-Bowl“ **vegan**  14,90€

Couscous, Grillgemüse, Süßkartoffel, Brokkoli, Falafel
und Erdnusssoße

... mit Lachswürfel +6,50€

 = vegetarisch

Tagliatelle mit gebratenen Lachswürfel in Riesling-Kräutersoße	17,50€
Gebackenes Rotbarschfilet aus der Butterschmalzpfanne mit hausgemachten Kartoffelsalat und Zitronen-Kräuter-Schmand	17,90€
Buntes Fischcurry verschiedene Fische, frisches Gemüse in Kokos- Limettensoße und Duftreis	17,90€
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüse mit Schwenkkartoffeln	21,50€
Wolfsbarschfilet vom Grill auf cremigen Zitronen-Gemüse-Risotto	22,90€
Fischgrillteller mit gebratenem Saibling, Zander und Wolfsbarsch dazu Kräuterbutter, Salzkartoffeln und frischem Gemüse	23,90€
Cordon Bleu vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat	18,50€
Zarte Schweinefiletmedaillons auf Walzpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€

Desserts & Eis



... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch