

# Aschermitzwochskarte

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

## Desserts & Eis



... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch