



Baguette und Apfel-Zwiebelschmalz servieren wir immer vorweg ...

Vorspeisen

Bunte Gemüsesuppe mit Chili & Ingwer

7,40 €

Carpaccio von Roter Bete/ karamellisierte Brie
geröstete Kerne/ Honig-Senfdressing

Baguette

11,90 €

Serranoschinken mit frischem Obst

Baguette

11,90 €

Hauptgerichte

gebratenes Zanderfilet

Kräuterbutter/ frischer Babyspinat/ Rosmarinkartoffeln

28,90 €

geschmorte Lammhüfte

Thymiansauce

buntes Bohnengemüse/ Kartoffelrösti

27,90 €

Hähnchenroulade nach mediterraner Art

Tomatenrahmsauce/ frischer Babyspinat/ Pasta

27,90 €



Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

Pasta mit Tomatenrahmsauce
frischer Babyspinat, Cockailtomaten, gerösteten Kernen und Feta
19,90 €

Dessert

Überraschungsdessert mit 3 kleinen Süßspeisen (alkoholfrei)
7,90 €

warmer Apfelcrumble / Walnußeis
8,90 €

„klein & beschwipst“
1 Kugel Stracciatellaeis mit Eierlikör (14 Vol Alc.)
4,20 €

„flüssiges Dessert“
doppelter Espresso/ 1 Schokoladentrüffel
& 2cl Grappa Limousin von der Distillerie Francoli/ Piemont
9,40 €





Winter



MENÜ

Baguette & hausgemachtes Schmalz

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsewürfeln
Nudeln und Fleischklößchen

Schweinefiletmedallion
mit Kräuterkruste
Sauce Robert
buntes Bohnengemüse
Kartoffelrösti

Überraschungsdessert
mit 3 kleinen Süßspeisen

im Menü 37,90 €

... auch einzeln zu bestellen

