

Wochenkarte

Gemischte Blattsalate

mit Avocado, Zuckerschoten, Strauchtoma-
ten, Poulardenbruststreifen & Parmesan,
dazu Knoblauch-Dressing & Baguette

10,90 €

Pasta-Strozzapreti

mit Fenchelbratwurst, Wirsing & Parmesan

9,90 €

Schwertfischsteak

(medium gebraten), mit Kartoffel-Wasabi-
Stampf, dazu ein kleiner gemischter Salat
mit Joghurt-Dressing

16,90 €

Burger

180gr Rindfleischburger mit Birne, Brie,
Feigensenf & Salat,
dazu Röstkartoffeln mit Sauerrahm

8,50 €

Pizza

mit Lachsfilet & Broccoli

9,20 €

Mousse au chocolat

3,90 €

Saisonkarte

Maronencremesuppe

mit karamellisierten Walnüssen,
dazu Baguette

4,20 €

Feldsalat

mit gebackenem Ziegenkäse
& Walnüssen auf Roter Bete,
dazu Vinaigrette & Baguette

9,20 €

Rinderhüftsteak

mit Gorgonzola-Birnen-Topping,
dazu Gnocchi & Feldsalat

17,50 €

Zimt- & Vanilleeis mit warmen Pflaumen

4,90 €

Neu im Programm

Atance Bobal

- Ökologischer Rotwein -

Ein hervorragender Jahrgangswein mit kräftigem
Aroma und Noten von wilden Beeren aus der Region
Valencia. Mit kräuterigen Anklängen im duftenden
Bukett. Trotz des markanten Geschmacks
kommen die fruchtig-frischen Noten sehr
schön durch.

0,2l 5,40 €

0,75l 18,90 €