

## Tagesempfehlung

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Sauerkraut 10,90 €

### Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch 5,60 €

Gemüse-Cremesuppe mit Kräutercroutons 5,60 €

### Salate & Vorspeisen

---

Bunter Salatteller in pikantem Tomatendressing mit Hühnerbrust Cajun Art, Jalapenons und Nacho Chips 12,90 €

Rucolasalat in Kapernvinaigrette mit rosa gebratenem Thunfischsteak und Knoblauchbaguette 14,90 €

Feldsalat in Kürbiskernöl mit gebackenem Burrata Mozzarella, Antipasti-Gemüse und Sesamgrissini 11,90 €

### Nudeln

---

Schwarze Linguini ali olio mit frischen Lachsfiletstreifen, Crevetten und bunten Paprikawürfeln 14,50 €

Hausgemachte Maronenravioli in Marsalasauce, mit Kalbslendenstreifen auf Apfelparpaccio 14,90 €

### Vegetarisch

---

Sellerieschnitzel auf Aurorasauce mit Kartoffelrösti und Salatgarnitur 9,90 €

Quiche gefüllt mit Ricotta, Spinat und roter Paprika auf Tomatensauce an Salatbouquet 11,90 €

### Fisch & Fleisch

---

Duetto von Lachs und Zanderfilet auf Dill Senfsauce, mit Basmatireis und Brokkolirößchen 17,50 €

Lammfilet mit frischen Kräutern zubereitet, dazu griechischer Bauernsalat, Zazikidip und Thymian-Couscous 15,90 €

Rosa gebratenen Entenbrust auf Orangen Honigsauce mit Herzoginkartoffeln und glacierten Zuckerschoten 16,50 €

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, kleinem gemischtem Salat dazu Pommes Frites 17,90 €

### Dessert

---

Schokosoufflée mit flüssigem Kern und frischen Erdbeeren 6,90 €

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

### Drink der Woche

---

Erdbeermojito 6,90 €

Green Super Drink 3,50 €

Pimm ´s Ginger Ale 5,90 €