

## Tagesempfehlung

Maishähnchen Supreme, gefüllt mit Spinat und Schafskäse auf fruchtiger Currysauce mit Basmatireis und angeschwenkter bunter Paprika 13,90 €

### Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch 5,60 €

Mangold-Cremesuppe mit Kürbiskernöl 5,60 €

### Salate & Vorspeisen

---

Rucolasalat in Balsamicodressing mit Lammstreifen, Schafskäse und sautierten Austernpilzen 14,50 €

Feldsalat in Hausdressing mit gebackenen Mozzarellascheiben, Kirschtomaten und Sesamgrissini 11,90 €

Bunter Salatteller in Limettendressing mit rosa gebratenem Thunfischsteak, getrockneten Tomaten und Knoblauchbaguette 14,50 €

### Nudeln

---

Frische Gnocchi Tri Colori in Hummersauce, mit Crevetten, Räucherlachs und Radiciojulienne 13,90 €

Hausgemachte Trüffelravioli in Balsamicocreme mit Putenbruststreifen, Rucolaspitzen und frischem Parmesan auf Tomatencarpaccio 13,50 €

### Vegetarisch

---

Quiche gefüllt mit Blattspinat, rote Paprikastreifen, und Ricotta auf Aurorasauce an Herzoginkartoffeln 9,90 €

Farfalle in Kräuterrahmsauce mit Waldpilzen, Zucchini und gehobelten Mandeln 9,50 €

---

Frische Lachsfilet von Grill auf Wasabi-Merrettichsauce mit Basamatireis und glacierten Zuckerschoten 16,90 €

Rinderschmorbraten in Rotwein-Thymiansauce mit gebratenen Champignons dazu hausgemachten Spätzle und kleiner Feldsalat 13,50 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Grenadinesauce, mit Kartoffelrösti und Mandelbrokkoli 15,90 €

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, kleinem gemischten Salat, dazu Pomes Frites 17,90 €

### Dessert

---

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

Schokosoufflé mit flüssigem Kern und frischen Erdbeeren 6,50 €

### Drink der Woche

---

Erdbeermojito 6,90 €

Paulaner Zwickl, Bier, naturtrüb 4,10 €