

## Tagesempfehlung

Maishähnchen-Supreme gefüllt mit Avocado, bunter Paprika und Ziegenkäse auf Sweet-Chilisauce dazu Basmati-Reis und Gemüsebouquet 13,50 €

### Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch 5,60 €

Mangold-Cremesuppe mit Kürbiskernöl 5,60 €

### Salate & Vorspeisen

---

Feldsalat in Balsamiocodressing mit Lammfilet vom Grill, getrockneten Tomaten, Jumbo-Oliven und Schafskäsewürfeln 15,50 €

Rucolasalat in Kürbiskernöl mit Büffelmozzarella, Antipastigemüse und Sesamgrissini 12,50 €

Gemischter Salatteller in Limetten-Vinaigrette mit rosa gebratenem Thunfischsteak dazu Tomaten-Kapern-Bruschetta 14,90 €

### Nudeln

---

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Räucherlachs und Orangen in Hummer-Dillsauce mit frischen Lachsfiletstreifen vom Grill und Crevetten 14,90 €

Frische Gnocchi Tri Colori in Trüffelrahmsauce mit Rinderhüftstreifen, Zucchiniwürfeln und frischem Parmesan 14,50 €

### Vegetarisch

---

Auberginenschiffchen gefüllt mit Ricotta und frischem Gemüse auf Tomatensauce an Herzoginkartoffeln 9,90 €

Curryrisotto mit frischem Blattspinat, getrockneten Tomaten, bunten Paprikawürfeln und geriebenem Schafskäse 10,90 €

### Fisch & Fleisch

---

Frisches Lachsfilet vom Grill auf Wasabi-Meerrettichsauce dazu Basmati-Reis und Brokkolirößchen 16,90 €

Edelhirschgulasch in Rotwein-Preißelbeersauce mit Grillpolenta und glacierten Zuckerschoten 14,50 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen-Honigsauce mit Kartoffelrösti und glacierten Karotten 16,50 €

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

### Dessert

---

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

Pistaziensouffle mit frischen Erdbeeren garniert 6,50 €

### Drink der Woche

---

Erdbeermojito 6,90 €

Paulaner Zwickl, Bier, naturtrüb 4,10 €

Prosecco Heidelbeere-Bull 7,50 €