

## Tagesempfehlung

---

Rinderschmorbraten in Tymianrotweinsauce mit hausgemachten Eierspätzle und sautierten Austernpilzen 11,90 €

### Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch 5,60 €

Garzpacho - Spanische Tomaten Gemüsekaltschale mit Grissini 5,60 €

### Salate & Vorspeisen

---

Rucolasalat in Balsamicodressing mit Lammfilet vom Grill, Antipastigemüse und Schafskäsewürfel 14,50 €

Bunter Salatteller in Limetten Vinaigrette mit Zanderfilet in Seranoschinkenmantel und Herzoginkartoffel 13,50 €

Feldsalat in Kürbiskernöl mit Burrata Mozzarella, Honigmelone und Mangospalten 11,50 €

### Nudeln

---

Hausgemachte Spargelravioli in Bärlauchpesto mit Rinderhüftstreifen und gebratenen Champignons 13,90 €

Frische grüne Gnocchi in Pernodsauce mit Lachsfiletstreifen, Crevetten und bunten Paprikawürfel 13,50 €

### Vegetarisch

---

Weisweinrisotto mit frischem Gemüse, Kirschtomaten, Radichiojulienne und frischem Parmesan 9,90 €

Veggi Tomaten- Oliven - Mozzarellavburger mit Briochebrötchen, Ruccola, Gurken und Pommes 9,50 €

### Fisch & Fleisch

---

Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Karpervinaigrette, Ruccolasalat und Tomatenbruschetta 16,50 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Cassissauce mit Kartoffelrösti und glacierten Zuckerschoten 15,90 €

Perlhuhn Supreme gefüllt mit Blattspinat, bunter Paprika und Parmesan auf fruchtiger Currysauce mit Basamtreis und Mandelbroccoli 13,50 €

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, kleinem gemischten Salat und Maiskolben 17,90 €

### Dessert

---

Schokosouffle mit flüssigem Kern und frischen Erdbeeren 6,90 €

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

### Drink der Woche

---

Erdbeer-Mojito mit Rum, Minze und frischen Erdbeeren 6,90 €

Paulaner Zwickl naturtrüb 4,10 €

Eiskaffee 4,10 €