

Tagesempfehlung

Marienierte Holzfällersteak vom Grill auf Thymian-jus mit Rosmarinkartoffel und Salatgarnitur 12,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen und Schnittlauch 5,60 €

Wassermelone-Erdbeerenkaltschale mit Sonnenblumenkerne 5,60 €

Salate & Vorspeisen

Rosa gebratenes Pfeffer-Roastbeef mit Bratkartoffeln, Salatbouquet und Remouladendip 11,90 €

Rucola Salat in Hausdressing mit frischen Lachsfilet-Streifen, Mango- und Avocadostreifen 13,90 €

Feldsalat in Balsamicodressing mit gebackenen Mozzarella-Scheiben, getrockneten Tomaten und Grissini 10,50 €

Nudeln

Spaghetti in Hummer-Limettensauce mit Frischen Lachsfilet, Crevetten und Radicchio-Julienne 12,90 €

Frische Gnocchi gefüllt mit Pfifferlingen in Kräuterpesto mit Kalbslendenstreifen, Champignons und Frischem Parmesan 13,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Ravioli in Thymianbutter auf Tomatencarpaccio und frischem Parmesan 10,50 €

Kohlrabi gefüllt mit Zucchini, Buntempaprika und Ziegenkäse auf Aurorasauce dazu Kartoffelrösti und Salatgarnitur 9,90 €

Fisch & Fleisch

Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Pesto Dip, Tomatenbruschetta und Ruccolasalat 15,90 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Feigen-Senf Sauce mit Herzoginkartoffeln und Glacierten Zuckerschoten 15,50 €

Maishänchen-Supreme gefüllt mit Blattspinat und Parmesan auf Curry-Risotto an Mandelbrokkoli 12,90 €

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

Dessert

Schokosoufflée mit flüssigem Kern, dazu Erdbeereis 6,90 €

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

Drink der Woche

Hausgemachter Persischer Apfel Eistee mit Ingwer 3,90 €

Paulaner Zwickl naturtrüb 4,10 €

