

Tagesempfehlung

Lammfilet mit frischen Kräutern zubereitet, dazu ein griechischer Bauernsalat, Zaziki-Dip und Rosmarinkartoffeln 15,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch 5,60 €

Blumenkohl-Cremesuppe mit gehobelten Mandeln 5,60 €

Salate & Vorspeisen

Feldsalat in Balsamicodressing mit Rinderhüftstreifen, sautierten Austernpilzen, dazu Sesam-Crissini 13,50 €

Gemischter Salatteller in Limetten-Vinaigrette mit rosa gebratenem Thunfischsteak, dazu Tomatenbruschetta 14,50 €

Rucolasalat in Kürbiskernöl mit Trüffelmozzarella di Buffalo, getrockneten Tomaten und Aubergienenscheiben 11,90 €

Nudeln

Schwarze Linguine in Hummerproseccosauce mit frischen Lachsfiletstreifen, Crevetten und Zucchiniwürfel 14,50 €

Hausgemachte Kürbisravioli in Trüffelbalsamicocreme mit Putenbruststreifen und gebratenen Pfifferlingen 13,50 €

Vegetarisch

Frische Gnocchi Tricolore in Pestorahmsauce mit Champignons, Ruccolaspitzen und frischem Parmesan 10,90 €

Ofenfrische vegetarische Lasagne mit frischem Gemüse gefüllt und Käse gratiniert, auf Aurorasauce an Salatgarnitur 9,90 €

Fisch & Fleisch

Frischer Lachs vom Grill auf Prosecco-Senfsauce mit Basmatireis dazu Brokkolirößchen 16,90 €

Maishähnchen Supreme gefüllt mit Avocado und Ziegenkäse auf Mangocurrysauce, mit Kartoffelrösti und glacierten Zuckerschoten 13,50 €

Kalbslendengeschnetzeltes in Estragon-Weißweinsahnesauce, mit Waldpilzen, gebratenen Schupfnudeln und kleinem Feldsalat 15,50 €

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

Dessert

Schokosouffle mit flüssigem Kern auf Kiwicarpaccio mit Erdbeereis 6,90 €

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

Drink der Woche

Hausgemachter Persischer Apfeleiste mit Ingwer 3,90 €
Green Super Drink 3,50 €