



Vorspeisen

Schafskäse^{A,B,I}

an knackigem Blattsalat mit Maracuja Dressing 10,50

Carpaccio von der Rinderhüfte

mit Wildkräutersalat 11,50

Caesar Salad^{A,B,C,J,I,10,}

- mit Croûtons und gehobeltem Parmesan 10,50

- mit gebratener Hähnchenbrust 14,50

- mit gebratenen Riesengarnelen^K 18,50





Suppe

Asiatische Hühnersuppe mit Kokos und Garnelen ^{B,K}	4,50
Tagessuppe	3,50

Pasta

Ravioli Ricotta Spinat ^{A,B,C} mit sautierten Pfifferlingen in Salbei Pesto	12,50
Penne mit toskanischer Finocchiona ^{B,C,I} Fenchelsalami, Kirschtomaten, Rucola in Bärlauch Öl	12,50





Fleisch

Zu unseren Steaks reichen wir

Kartoffelgratin mit Comte Käse & grünen Spargel^B

200g Rinderfilet 26,50

250g Rumpsteak 24,50

200g Schweinefilet 18,50

250g Maispouardenbrust 15,50

„Pad Thai mit Ente“ 16,50

Entenbrust auf Thailändischen Reismudeln

mit Wok- Gemüse^{D,G,F}

auch Vegan erhältlich 9,50





Fisch

Gebratenes Lachsfilet^{B,C,I} 16,50

mit Gemüse- Bulgur an Limetten Creme- Frâiche

Riesengarnelen in pikanter Tomatensauce^{C,H,K} 21,50

mit Frühlingslauch dazu Ofenfrisches Knoblauchbaguette

Dessert/ Käse

Warmes Schokoladenkuchlein
mit hausgemachtem Kaffee- Parfait^{A,B,C} 6,00

Schweizer Tête de Moine Käse mit Feigensenf^{B,3,10} 8,50

Alle Preise in Euros und inklusive MwSt.

