



März und April 2019

Vorspeise

Hähnchen-Frühlingsrolle an Blattsalat
und milder Sweet-Chili-Sauce 8,50 €

Salat-Mix mit Kirschtomaten, Pinienkernen
und Parmesanspäne 7,50 €

Gebratene Rotwurst in Kartoffel
an Apfel- Senf- Mayonnaise 9,00 €

Suppen

Räucherlachscremesuppe 4,50 €

Karotten- Ingwercremesuppe 4,50 €

Rucolacremesuppe 4,50 €

Hauptgang Fleisch

Gefülltes Schweinefilet mit Mozzarella an Maultaschen und Blattsalat		19,50€
Maishähnchenbrust mit Tomaten an Kartoffel-Erbsenpüree		19,50 €
Argentinisches Rumpsteak an grünen Bohnen und Kartoffelwedges		
	200 g	22,00 €
	300 g	29,00 €
Kalbs- Osso- Bucco an Zucchini und Risotto		22,50€
Geschmorte Lammschulter an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln		23,00 €

Hauptgang Fisch

Gebratenes Pollackfilet an Kartoffel-Erbsenpüree	19,50 €
Rotzungenfilet auf Ratatouille und Salzkartoffeln	19,50 €
Gebratener Kap-Seehecht an Tomaten-Frischkäsemaultaschen	19,50 €

Hauptgang vegetarisch

Rahmcapellini mit Rucola und Parmesan	14,50 €
Hausgemachte Tomaten-Frischkäse Maultaschen	15,50 €



März und April 2019

Dessert

Eierlikörparfait in Bisquit 7,00 €

Süße Frühlingsrollen
mit Mango und Kokos 7,50 €

Rüblikuchen an Blutorangensorbet 6,50 €

Eisauswahl: pro Kugel 1,50 €

Vanille Schokolade Lakritz
Stracciatella Erdbeer Holunderblüte
Zitronensorbet

Portion Sahne 1,00 €

Hausgemachte Pralinen Stück 0,90 €