



Sommerzeit-Kräuter-Pfifferlinge

Unsere Empfehlungen



Vorspeisen:

Pfannengerührte Garnelen „Thai Style“ mit Pfifferlingen und Blattsalaten	19,50
Hausgebeizter Lachs mit Kräutersenfsoße, garniert mit einem Salatbouquet	16,00



Sommerspecial:

<u>Salat mit Fisch:</u> Diverse Salate umlegt mit Köstlichkeiten aus Fluß und Meer	20,80
--	-------

Vegetarisch und Vegan:

Pfifferlinge in Kräuter-Sahnesauce mit Serviettenknödel	19,50
Bunte Gemüseplatte mit Champignons und Sc. Hollandaise gratiniert dazu Kartoffelrösti	18,00

Vegan:

Vegane Gemüseplatte mit Kartoffelrösti	16,50
Gebratene Pfifferlinge / Jasminreis / Curry-Kokos-Sauce / Lauch / Chili	19,50

Hauptgerichte:

Filetspieß vom Rind und Schwein mit verschiedenen Saucen, Champignons und Kartoffelrösti	27,00
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes-frites	24,50
Schweinelenochen mit Pfifferlingen in Sahnesauce und Bandnudeln	26,00
Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen dazu Bratenjus und Pommes-frites	36,00

Unsere Fischempfehlung:

Fischgrillteller „provencale“ mit Kräuter, Butter, Tomate dazu Kartoffele	27,50
--	-------

Dry-Aged-Beef für Steakliebhaber:

Rib-Eye-Steak mit typischem Fettanteil 250g	34,00
Rumpsteak 200g	33,00
300g	39,00

Dazu servieren wir wahlweise: Dreierlei Dips, Bratenjus
oder Kräuterbutter

Wählen Sie ihre Beilage: hausgemachte Spätzle, Pommes-frites, Rösti,
Bratkartoffeln oder mit buntem Salatteller