



Sommerzeit-Kräuterzeit

Unsere Empfehlungen



Vorspeisen:

Gebratene Garnelen auf mediterranem Salat mit Basilikumöl 19,80

Matjestatar mit Apfel und Gurke auf Tomatencarpaccio 17,80

☞ Alle Vorspeisen mit kleiner Brotauswahl oder Toast



Sommerspecial:

Salat mit Fisch: Diverse Salate umlegt mit Köstlichkeiten
aus Fluß und Meer dazu kleine
Brotauswahl oder Toast 21,80

Vegetarisch und Vegan:

„Tagliatelle al Pesto“ : Bandnudeln in Basilikumsauce mit
gerösteten Pinienkernen 18,00

Bunte Gemüseplatte mit Champignons und Sc. Hollandaise
gratiniert dazu Kartoffelrösti 19,00

Vegan:

Vegane Gemüseplatte mit Kartoffelrösti 17,50

Quesadillas de Hongos auf mediterranem Salat mit Salsa Verde
(Tortillas gefüllt mit Pilzen und Veganer Käse) 18,00

Hauptgerichte:

Filetspieß vom Rind und Schwein mit verschiedenen Saucen, Champignons und Kartoffelrösti	28,00
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes-frites	25,50
Medaillons von rosa gebratener Lammhüfte mit Thymianglace, Gemüse vom Markt und Dauphinkartoffeln	29,50
Schweinefilet im Speckmantel auf Bratenjus mit Sc. Bernaise, Gemüse vom Markt und Dauphinkartoffeln	25,80

Unsere Fischempfehlung:

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

Deutsche Färsen für Steakliebhaber:

Rumpsteak 250g	34,00
350g	40,00

Dazu servieren wir wahlweise: Dreierlei Dips, Bratenjus
oder Kräuterbutter

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