



Sommerzeit-Kräuterzeit-Pfifferlinge

Unsere Empfehlungen



Vorspeisen:

Gebratene Garnelen auf mediterranem Salat mit gebratenen Pfifferlingen und 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:

Pfifferlinge in Kräuter-Sahnesauce mit Semmelknödel 19,50

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

Vegan:

Vegane Gemüseplatte mit Kartoffelrösti 17,50

Gebratene Pfifferlinge / Jasminreis / Curry-Kokos-Sauce / Zucchini / Lauch 19,50

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
Schweinelenochen mit Pfifferlingen in Sahnesauce und Bandnudeln	27,00
Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen, Bratenjus, Gemüse vom Markt und Pommes-frites	39,00

Rib-Eye-Steak 250g von der Färs mit gebratenen Pfifferlingen, Bratenjus und Kartoffelrösti	31,00
---	--------------



Unsere Fischempfehlung:

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