

Unsere Speisekarte im Juni - Juli

Vorspeisen

Marinierte frische Pfifferlinge, geräucherte Entenbrust,
Zupfsalat € 12

Carpaccio vom Rauchlachs, Limone, Grana Padano, Rucola € 13

Sommerliche Blattsalate mit Radieschen und Kresse € 7

Suppen

Geeistes Süppchen von der Wassermelone, Serrano Schinken € 7

Pfifferlings Süppchen, Bacon Chip € 7

Hauptgerichte

Rumpsteak in einer pikanten Pfeffer-Cognac-Sauce,
Pommes frites von der Süßkartoffel, Ofentomate € 28

Mit Knoblauch und Dijon Senf marinierte Lammhüfte,
Rosmarin Kartoffeln, Mediterranes Gemüseallerlei € 24

Supreme von der Maispoularde, Pfifferlinge in Kräuterrahm,
Butternudeln € 22

Involtini von der Putenbrust, Rosmarin Polenta,
Burgunderjus, Grillgemüse € 17

Filets von der Meerbarbe in Kräuter-Knoblauchbutter
Gebraten, cremiges Risotto, kleine Gemüseauswahl € 23

Penne mit Kirschtomaten und Pfifferlingen in Kräuterrahm
Kleiner Blattsalat € 15

Dessert

Marinierte Erdbeere mit cremigem Bourbon Vanille Eis € 7

Apfeltarte mit Eis und Likör vom salzigen Karamell € 7

Sorbet von Mango und Himbeere, Honigschnäpsle € 7