

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterpfannkuchen- Streifen 5,90€

Sellerie- Apfelsuppe

mit Croûtons 5,90€

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Limetten- Olivenmarinade

Pinienkernen und Parmesan 9,90€

Gebackene Garnelen

mit zweierlei Dip

und geröstetem Baguette 7,50€

Wintersalat mit Balsamicodressing,

Trauben und Nüssen 6,90€

Wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse 8,50€

Fleisch

Gebratene Entenbrust
mit Rahmwirsing
und Schupfnudeln 18,90€

Gegrilltes Gemüse
mit Hähnchenbruststreifen
und Basilikumpesto 12,50€

Low Carb

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Grilltomate, Salatgarnitur
und Bratkartoffeln 180g 19,90€
240g 25,90€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
auf Selleriepüree
mit Kirschtomaten und Basilikumpesto 17,20€

Low Carb

Gebratenes Lachsfilet
auf Zucchiniisotto
mit Parmesan 15,50€

Vegetarisch

Schupfnudelpfanne mit gegrilltem Gemüse
und Basilikumpesto 11,90€

Dessert

*Crème brûlée
mit Walnusseis* 6,50€

*Erdnuss- Pannacotta
mit Nüssen und Mandeln „salted caramel“
und Pistazieneis* 6,50€

*Nougat- Espressomousse
mit Kirschen* 6,50€

Dessertvariation „Zeitlos“ für 1 Person 7,50€
für 2 Personen 13,50€

Genießen Sie zum Dessert...

Café Crème 2,00€

Espresso 2,00€

Doppelter Espresso 3,00€

Cappuccino 2,70€

Milchkaffee 3,50€

Latte Macchiato 3,50€

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen an