

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse in Sesamkruste
mit Thymian aromatisiertem Honig und Salatbouquet 9,90 €

Suppen

Consomme von der Tomate
mit Ravioli „Pomodoro“ und frittiertem Basilikum 3,90 €

Rote Curry-Ingwer-Suppe
mit Riesengarnele 4,90 €

Vegetarisch & Vegan

Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln
und kleinem Salat 9,50 €

Vegane Nudelpfanne
mit mediterranem Gemüse in Tomatensugo 9,50 €

Salat

Großer gemischter Salatteller

mit gebratenen Champignons 8,90 €

mit gebratenen Putenbruststreifen 11,50 €

mit gebratenen Streifen vom argentinischen Roastbeef 13,90 €

Aus dem Wasser

Filet vom Papageifisch
an gebratenem Fenchel und Petersilienkartoffeln 16,50 €

Dünne Scheiben vom Räucherlachs
auf Reibekuchen mit Kräuterdip und Salatbouquet 15,90 €

Von der Weide aus der Luft und der Region

Argentinisches Rumpsteak
an selbstgemachter Bärlauchbutter
Frühlingsgemüse und Strohkartoffeln 21,90 €

Geschnetzeltes von der Putenbrust
in fruchtiger Curry-Sauce
mit Frühlingslauch und duftendem Reis 13,90 €

Schweinefilet im Speckmantel mit Apfel-Calvados-Sauce
Röstkartoffeln und glacierten Karotten 14,90 €

Gebratene Maultaschen mit Ei
und kleinem Salat 9,50 €

Dessert

Selbstgemachte Edbeer-Quark-Mousse
mit Fruchtsauce und Vanilleeis 3,90 €

Selbstgemachtes Rhabarber-Creme
unter der Vanillehaube mit süßen Bröseln und Pistazieneis 4,90 €