

Abendmenü

Saiblingsfilet gegrillt
Spaghetti / Petersilienschaum 12.50



Kalbsrückensteak
Pflaumensoße / Kartoffelgratin 18.50



Weißes Schokoladenmousse
Erdbeersorbet 7.50

Menü komplett 38.00
Menü mit Weinbegleitung je 0,1 l 47.00
bei Umbestellungen Aufpreis

Abendkarte

Ziegenkäse vom Grill / gegrillte Paprika / Tomatensalat 9.50
Carpaccio vom Rind / Olivenöl / Pfifferlinge 10.50
Roastbeefscheiben / Feldsalat / Kürbiskerndressing 12.50
Oktopus gegrillt / Zucchini gegrillt / Wildkräutersalat 12.50
Garnelen gegrillt / Olivenöl / Chili / Knoblauch / Weißbrot 14.50
Ravioli / Trüffelüllung / Cocktailtomaten / Parmesan 12.00
Kleiner Salat / geröstete Kerne 5.00
Kürbiscremesuppe 5.00
Fischsuppe / Gemüse / Safran 6.50
Lachssteak, Garnele, Jakobsmuschel / Erbsenpüree / Tomatendip 19.00
Seeteufelfilet / Thaicurry-Zitronengrassoße / Basmatireis 20.50
Bachsaiblingsfilet / Ravioli Zitronen-Ricottafüllung 18.50
Lammrückensteak / Rosmarinkruste / Rösti 19.50
Rindsfiletsteak / Rotweinssoße / Pfifferlinge / Kartoffelgratin 24.50

HERBST-liches

Lammkotellets
Grillgemüse
Knoblauch / Kräuter 17.50

Rehrückenfilet
Rotweinsauce / Preiselbeeren
Kartoffelgratin 22.50

mit Steinpilzen Port. 10.50

Ribeye-Steak vom Grill
Kräuterbutter / Bohnen
Rosmarinkartoffeln 20.50

DESSERT

Schokoladensouffle Brombeeren / Himbeersorbet	7.50
Cheesecake, warm Aprikosen / Mangosorbet	7.50
warme Birnentarte / Vanilleeis	6.90
Zwetschgensorbet Prosecco oder Vieille Prune	5.90
Dessert für Zwei	13.50
„Affogato“ Espresso / Vanilleeis	3.90