

Besonderes aus der Küche
ab 21. Juni 2019

Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan
12,50

Wiesenkräuter-Salat in Himbeerdressing mit gebratenen
Kräuterseitlingen und karamellisiertem Ziegenkäse
10,50

In Tomatensugo gegarte Salsiccia
mit Penne und fritierter Aubergine
14,50

Gnocchi mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Rucola
14,00

Rotbarschfilet auf Baby-Blattspinat
dazu Weißburgundersauce und Nußkartoffeln
19,50

Kalbsrückensteak unter der Kartoffelhaube
auf Pfifferlingen a la creme
24,00

Himbeer-Törtchen mit Limetten-Rosmarin-Sorbet
8,50