

28. November 2019

Mittagskarte von 11.30 bis 15.00 Uhr

Tacchino Tonato – Dünne Puten-Scheiben / Thunfisch-Kapernsoße / Salat / Sauerrahmdressing	7,90 €
„Piccata“ Puten-Schnitzel / Ei-Parmesan-Hülle / Tomatensugo / Salat / Balsamicodressing	7,90 €
Hackfleisch-Strudel / Pilzrahmsoße / Salat / Sauerrahmdressing	7,90 €
Fusilli / Oliven / Basilikum/ Tomaten - Parmesan -Rahm	7,90€
Orientalische Hähnchenbrust / getrocknete Früchten / Gewürzsoße / Cumin -Joghurt / Duftreis	8,90 €
Kleines Marzipanmousse / Himbeer- Kirsch- Ragout	1,90 €
Kleine Birnen-Nuss-Tarte / Sahne	1,90 €

Salatkarte – Herbst 2019

Tomaten & Mozzarella / Basilicum / Balsamicodressing	8,80 €
Griechischer Bauernsalat - knackige Blattsalate / Gurken / Tomaten / Paprika / Schafskäse / Oliven / Zwiebel <small>kleine Portion</small>	11,90 € 8,20 €
Großer Salatteller / Balsamicodressing / Avocado / Mozzarella / gebratene Austernpilze	10,90 €
Bresaola / luftgetrocknetes Rinderfilet /Trüffelmarinade/ Ruccola/ frischer Parmesan	13,90 €
Teller mit Parmesan / Peccorino / Bresaola / Melone / eingelegten Oliven <small>kleine Portion</small>	12,90 € 8,90 €

Weinempfehlung

Weißburgunder „Eins & Eins“, Kabinett trocken, Diehl - Pfalz 0,11€ 3,80
feine Aromen von gelben Früchten, schöne Länge 0,2l€ 7,20

ROSÈ SEKT Brut, Winzersekt, WG Julius, Gutsabfüllung 0,75l €
fruchtig frischer Sekt mit feiner Perlage und feinen Aromen 32,50
nach roten Beeren, Flaschengärung

Griechischer Bergtee

Bio-Tee aus Grichenland, wohlbekömmlich und gesundheitsfördernd
Kännchen Bergtee € 4,80

Winter- Schorle

Himbeer-Schorle mit Rosmarin und Zitrone abgeschmeckt 0,5l € 3,90
oder als kleine Schorle € 2,50

28. November 2019

Saison-Wochenkarte von 11.30 bis 23.00 Uhr

Spinatcremesuppe / Räucherlachsstreifen	4,80 €
Eintopf / Rindfleisch / Wirsing / Kartoffeln / Kräuter	5,80 €
Bunter Salatteller / Sauerrahmdressing/ Roastbeef / Austernpilzen / Mozzarella / Remoulade	14,20 €
Große Salatauswahl / Senfdressing / gegrillter Ziegenkäse / Rosmarin-Honig /	13,50 €
Junger Mangold -Salat / Balsamico – Granatapfel – Dressing /lauwarm marinierte Asia – Entenbrust	14,20 €
Gemüse – Lasagne / Käse überbacken / Tomatensoße / Salat / Sauerrahmdressing	10,20 €
Spaghetti / Basilikum-Nuss-Pesto / Parmesan	9,20 €
Polenta / Spinat & Gorgonzola überbacken / Steinpilz - Champignon -Rahm / kleiner Salat / Balsamicodressing	9,90 €
Conchiglie / junger Spinat / Räucher-Lachs / leichter Meerrettich – Lauchrahm	9,90 €
Schweine – Lenden -Scheiben / Pfeffermantel / Rahm – Wirsing / Servietten – Knödel	11,90 €
Geschmortes Lammhaxerl / Rotwein-Soße / Rosmarin / Kartoffel – Gratin	16,40 €
Entrecote (220g) vom Grill / Kräuterbutter / Süßkartoffel – Pommes / kleiner Salat / Sauerrahmdressing	19,90 €
Filet vom Lachs /Wolfbarsch & Garnelen vom Grill / Safran-Soße / schwarz – weiße Spaghetti	16,20 €
Desserts/ Kuchen	
Warmer Apfelstrudel / Vanille -Soße	5,80 €
Cheese Cake / Sahne	4,80€
Parfaitvariation / warmes Kirsch-Himbeer-Ragout	4,50 €
Rüblükuchen /Karotten-Nusskuchen / Sahne (glutenfrei)	4,50 €
Marzipanmousse/ Erdbeeren	3,80 €
Apfel-Mandel-Kuchen / Sahne	4,60 €
Warmer Birnen -Nuss – Kuchen /Sahne	3,90 €
Schoko - Nuss- Brownie / Vanilleeis (glutenfrei)	4,80 €