TAGESEMPFEHLUNGEN

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe
mit Croutons (2)
7,90 €

Bunte Blattsalate
abgestimmt mit Hausdressing und Parmesan (3,4,6)
8,90 €

Bunter Blattsalat
mit karamellisiertem Ziegenkäse (3,4,6)
15,90 €

Hauptspeisen

Winterliche Salatvariation
mit gebratenen Walnusstalern an Salbeibutter (3,4,6)
und Parmesan
16,90 €

Bunter Blattsalat
mit Zanderfilet, Parmesan (3,4,6)
und Baguette
21,90 €

Tagliatelle
in Gorgonzolasauce, Cherry Tomaten (2)
und Blattspinat
17,90 €

Penne
in Pestosauce dazu Hähnchenbruststreifen (2)
mit Parmesan
18,90 €

Vollkornnudeln
in Bärlauchpesto, Cherry-Tomaten dazu geb. Zanderfilet
und Parmesan
22,90 €

Flammkuchen „Elsässer Art“
mit Creme Fraíche, Speck und roten Zwiebeln (5)
13,50 €

Walnuss-Spinat-Taler
mit Emmentaler, gebraten in Butter und Parmesan
auf Schafskäsesauce (2,23)
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler
mit Emmentaler, gebraten in Butter und Parmesan
auf Champignonragout (2,23)
18,90 €

Flammkuchen „Elsässer Art“
mit Creme Fraíche, Speck und roten Zwiebeln (5)
13,50 €

Putenfrikassee
mit Erbsen auf Basmatireis (2)
16,90 €

Geschnetzelte Hähnchenbrust
in Champignonrahmsauce und Spätzle (2,23)
21,90 €

Kalbsrückensteak
mit Schafskäsesauce, dazu Rösti (2,23)
29,90 €

Lachsfilet
auf grünem Spargelgemüse (2,23)
dazu Butterkartoffeln
28,90 €

Dessert

Vanille-Parfait
auf Beerenragout und Macarons (1,4)
9,90 €

Hausgemachte Tiramisu
mit Beeren (1,4)
8,90 €

Kuchen

Käsekuchen, Apfelkuchen, Kirschstreusel
4,30 €

1. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker 3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel 7. Koffeinhaltig 8. Chinin haltig
9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1. Gewachst 10.2. Taurin
23. Schwefeldioxide und Sulfite

Allergene erfragen sie bitte bei unserem Personal !