

Speisekarte

Vorspeisen

Sommersalat in Sherry Essig Vinaigrette

5,50 €

Carpaccio vom Weideochsen mit gehobeltem Parmesan

an Trüffel - Öl

11,50 €

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Baguette

6,50 €

Gebrannter Ziegenkäse an Mango Chutney und Salat der Saison

7,50 €

In Aromaten gebratener Garnelenspieß an Orientalischem Couscous Salat

11,80 €

Suppe

Schaumsuppe von Cocos und Zitronengras

5,00 €

Hauptgang

*Gebackener Schafskäse mit Peperoni Tomaten
und Oliven dazu Baguette*

10,50 €

*Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse gefüllt
dazu Pommes frites und Salat*

15,50 €

*Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Paprika und Gurke
dazu Bratkartoffeln*

12,50 €

*Großer Weinstubensalat in Sherry Essig Vinaigrette
mit Saumagen-Maultaschen*

12,50 €

*Hausgemachte Spinatknödel
auf Waldpilzragout mit Parmesan*

12,80 €

*Rumpsteak vom Black Angus Rind mit
Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter
an Bratkartoffeln*

19,50 €

Dessert

Ausgelaufener Schokoladenkuchen mit Mango Sorbet

8,50 €

Sorbet des Tages mit Winzersekt

4,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

4,50 €

Chefs Lieblingsdessert

Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

dazu Schokoladen Brownie

4,20 €

Gemischtes Eis mit Sahne

3,80 €