

Speisenkarte 31. Juli 2024

Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola, <i>Parmesan, geschmorten Kirschtomaten, Trüffelöl und Senfcreme</i>	14,00
Topinamburcremesuppe <i>mit eigenen Chips, Schnittlauchöl und Sahnehaube</i>	8,00
>><<	
Fruchtiger großer Salatteller <i>mit Wassermelone, Himbeeren, Mango und Passionsfruchtdressing</i>	16,50
- wahlweise mit gebratener marinierter Hähnchenbrust	20,50
Pulled Chicken Burger <i>Mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan, BBQ Sauce und Passionsfrucht</i>	16,50
Schweinerückenschnitzel <i>mit frischen gebratenen Champignons, Rahmsauce, Pommes frites und einem gemischten Salatteller</i>	18,50
Schweinefilet am Stück gebraten <i>mit sautierten Pfifferlingen, Sauce Bearnaise, Kartoffel-Gemüsemaultaschen und ein gem. Salatteller</i>	24,50
Gebratenes Tanderihähnchenbrustfilet <i>dazu Chimichurri, gebackener Blumenkohl und geschmorte Süßkartoffel</i>	21,50
Rosa gebratenes Rumpsteak <i>dazu Sauce Bearnaise, Chimichuri, gebackene Kartoffel-Gemüsemaultaschen und ein gemischter Salatteller</i>	32,00
Gebratenes Lachsfilet mit einer Riesengarnele <i>auf geschmortem Blumenkohl mit gebackenen Kartoffel-Gemüsemaultaschen, getrockneten Tomaten und gebackenem Rucola</i>	29,50
>><<	
Eisvariation von Minze und Erdbeere	7,00
Griechischer Joghurt mit Honig, gebratener Ananas und Nüssen	5,50
Yuzu-Creme, Joghurt-Minz Eis, dunkle Schokolade und Mango in Texturen	8,50