



W O C H E N K A R T E

4 . - 1 2 . S E P T E M B E R 2 0 1 9

A P E R I T I F - E M P F E H L U N G

Sommer Mend Secco rosé € 3,00

3 - G A N G - M E N Ü

[1] Kürbis- Ingerwersuppe mit Kräutercroutns (vegan) € 5,00

[2] Rumpsteak 150g auf Pfifferling-ZucchiniGemüse mit Rösti € 19,50

[3] Zwetschgen-Mandeltarte mit Amaretto-Sabayone € 7,00

Als 3-Gang-Menü € 30,00

V O R S P E I S E

Rucolasalat mit Honig gratiniertem Ziegenfrischkäse und Feigen € 9,00

P F A N N E N G E R I C H T E

Schweinemedaille mit Salbei und Coppa,

dazu Rosmarinkartoffeln und Rucolasalat € 16,80

F I S C H G E R I C H T E

1/2 Karpfen blau oder gebacken mit Beilagen je 100 g € 3,00

Karpfenfilet im Pfeffer-Bierteig mit gemischtem Salat € 15,80

Doraden- und Lachsfilet auf Tagliarini mit Krabbensoße

und Zuckerschoten € 17,80

V E G E T A R I S C H

Omelette mit Pfifferlingen und Pecorino, dazu Salzkartoffeln € 12,50

Gemüsebrätlinge mit Kräuterquark, Salzkartoffeln und Salat € 9,00

Süßkartoffelpüree mit gegrilltem Kürbis, Kräuterseitlingen

und Rote Bete (vegan) € 10,80