

Monatsspezial



Spargelburger

Focaccia Bun, Angus Rindfleisch (180 g), Spargelragout, rote Zwiebelmarmelade, Schnittlauchmayonnaise

10,50 €

dazu:

Pure & Rustic Fries

(Pommes naturbelassen mit Schale)

3,90 €

Suppen



Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen

4,50 €

Bärlauchsüppchen mit Croutons

5,40 €

Vorspeisen

Ragout fin vom Geflügel mit Baguette

7,50 €

Crepesroulade mit gebeiztem Lachs

auf Gurken-Dill Creme Fraiche

9,80 €

Salate



Spargelsalat mit Schnittlauch, Radieschen und gehacktem Ei 10,50 €

Bunter Salat der Saison (Gurke, Tomate, Paprika, Blattsalate) 7,50 €
dazu Baguette

mit gebratenen Rinderhüftstreifen 9,80 €

Dressing:
French, Joghurt oder Balsamico

Vegetarisch

Kartoffelgnocchis 9,50 €
mit mediterranen Gemüsen und Grana Padano

Teigtaschen mit Provolone gefüllt 9,80 €
im Bärlauchsud



Vom Grill und aus der Pfanne



Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pure & Rustic Fries

13,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Salbei gebraten auf Tomatennudeln

15,50 €

Gebratene Hähnchenbrust

auf Cous-Cous-Salat mit Joghurtsauce

16,50 €

Mufflonrücken unter der Olivenkrokantkruste

auf Pilzrisotto mit Saisongemüse

21,50 €

Beilagensalat

4,20 €

Fisch

Schollenfilets mit Speck gebraten

Bratkartoffeln und kleiner Salat

17,50 €

Gebrautes Saiblingsfilet

auf zweierlei Spargel, mit Schnittlauchkartoffeln

18,50 €



Abendkarte zusätzlich ab 17:00 Uhr



Vesperplatte
gemischter Aufschnitt
mit Wurst und Käse, dazu Butter und Brot

10,50 €

Bauernsülze
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

9,80 €

Dessert

Tiramisu
mit Espressois

6,50 €

Zweierlei Schokoladenmousse
auf Erdbeersalat

7,50 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Nudeln
mit Tomatensauce und Käse

5,00 €

Grillwürstchen
mit Pure & Rustic Fries

6,50 €

Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree

6,50 €

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pure & Rustic Fries und kleinem Salat

7,50 €

