

Abend KARTE

VORSPEISEN

✓ KRÄUTERSCHAUMSUPPE ^g 8,50 €
mit Kräutern, Kresse
und Croûtons

✓ WILDKRÄUTERSALAT ^{a,h} 8,50 €
mit eingelegtem Gemüse
und Quinoa

CAESAR SALAD ^{a,d,h,g} 9,50 €
Römersalat mit Kirschtomaten,
Sardellen, Parmesan, Dressing und
Croûtons

MENÜ

Wie wäre es
mit einem 3-Gänge-Menü?
Stellen Sie sich ein Menü ganz nach
Ihren Wünschen zusammen.
Wählen Sie eine Vorspeise,
einen Hauptgang und
ein Dessert aus unserer
Abendkarte.

für je 35,- €

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEFILET ^l 24,50 €
im Speckmantel mit Frühlingsgemüse
und Thymiankartoffeln

MAISPOULARDENBRUST ^{g,i,l} 22,50 €
mit Paprikagemüse, cremige Polenta
und Jus

SEELACHSFILET ^{a,g,i,l} 22,50 €
mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln
und Senfsauce

MATJES ^{g,i,l} 18,50 €
nach Hausfrauen Art
mit Bratkartoffeln

✓ PASTA ARRABIATA ^a 16,50 €
mit Grana Padano, Paprika
und Oliven

DESSERT

PANNA COTTA ^g 6,50 €
mit Erdbeeren

SCHOKOLADENMOUSSE ^{a,g} 7,50 €
mit Beeren und Crumble

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse
f) Sojabohnen g) Milch inklusive Laktose h) Schalenfrüchte (Mandel, Walnuss, Haselnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
Macadamianuss, Queenlandnuss) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere