

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

✓ MARINierter KÜRBIS ^g 9,50 €
mit Burratine, Kernen und Öl

HAUPTGÄNGE PASTA

PASTA 21,50 €
FRUTTI DI MARE ^{a,b,d,g,n}
mit Meeresfrüchten, Muscheln
und Safransauce

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

HAUPTGÄNGE FLEISCH

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

SALTIMBOCCA ^{a,c} 25,50 €
VOM KALB
mit Zucchini-Tomaten-Gemüse
und Gnocchi

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

HAUPTGÄNGE FISCH

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

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

Für Änderungswünsche bei den Beilagen wird eine Servicepauschale von 1,50 € pro Gericht berechnet.
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

Abend KARTE

DESSERT

PANNA COTTA ^g mit Erdbeeren	6,50 €
SCHOKOLADENMOUSSE ^{a,g} mit Beeren und Crumble	7,50 €
CRÈME BRÛLÉE ^{c,g} mit Beeren und Schokoladeneis	10,00 €

MENÜ

Wie wäre es
mit einem 3-Gänge-Menü?
Wählen Sie eine Vorspeise,
einen Hauptgang und
ein Dessert aus unserer
Abendkarte.
für je 35,- €

MÖCHTEN SIE EINEN BROTKORB BESTELLEN?

Unser Brotkorb wird mit Vollkorn Wurzelbrot und einem hausgemachten Kräuter Dip für 4,50 € serviert. Wenn Sie sich für unser Menüangebot entscheiden, ist dieser im Preis inkludiert.

Für Änderungswünsche bei den Beilagen wird eine Servicepauschale von 1,50 € pro Gericht berechnet. 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, Queenslandnuss) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere