

Abendkarte



Suppe

Erbsensuppe mit Lammfilet	5,50
Karotten – Ingwersuppe	4,50

Vorspeisen / Salat

Rosa gebratener Lammrücken auf Rucola – Salat mit eingelegten Tomaten, Parmesan und gerösteten Kernen an Himbeervinaigrette	10,80
Französischer Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig gratiniert an knackigen Blattsalaten mit Himbeervinaigrette	9,80
Ceasar's Salad in Mandeldressing mit Pesto - Hühnchen, Parmesanhobel und Buttercroutons	9,50
Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Croutons	8,50

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Rispen Tomaten, Sonnenblumenkernen und Spinat in Gorgonzollasauce	8,00
Frische Ziegenkäseravioli mit Rucola und Cherrytomaten in leichter Weißweinsauce	10,50
kleines Rinderhüftsteak mit Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Rucola	10,50
Duett von Kalbshaxe und Rotbarsch mit Mango – Kokosauce, Basmatireis und kleinem Blattsalat	9,50
Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Salat	7,50
Steak - Burger mit Bacon, Käse, Mango Chutney, Zwiebeln und Steak Fries	9,50
Schnitzel“ Wiener Art“ vom Schwein mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	10,50
Dessert:	
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Karmelsauce	5,00