

Kleine Köstlichkeiten

Atlantikgarnelen mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern verfeinert.....	12.00€
Pimentos vom Grill mit Meersalz und Zitrone.....	9.00€
Rinderconsommé mit Klößchen und Gemüsejulienne	8.50€
Täglich variierende Suppe.....	7.50€
Kleiner Salat mit saisonaler Rohkost, Blattsalaten und Balsamico-Dressing	7.50€
Gebratene Jakobsmuscheln auf Orangen-Fenchelsalat mit Avocadocreme	12.90€

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit gegrillten Champignons, Salat Bouquet und hausgemachtem Kräuterquark	15.90€
Tagliatelle mit Ziegenfrischkäse, Blattspinat und sonnengetrockneten Tomaten.....	18.90€

Fleischgerichte

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Jus und Pommes frites	19.50€
Rahmschnitzel in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	19.50€
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Pommes frites und kleinem Beilagensalat.....	29.50€
Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmroße mit hausgemachten Spätzle	23.50€
Geschmorte Lammstelze mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	26.90€

Aus dem Meer

Lachssteak mit Sauce-Béarnaise, Blattspinat und Kartoffelpüree.....	24.50€
Spaghetti aglio olio mit Atlantikgarnelen.....	19.90€
Ofenkartoffel mit gebratenem Lachs, Salat Bouquet und hausgemachtem Kräuterquark	23.50€

Der süsse Abschluss

Crème-Brûlée garniert mit frischen Früchten und Himbeersorbet	8.00€
Panna Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeeren, Rhabarber und süßem Pesto ..	8.50€
Mandelparfait mit Beeren und Fruchtschaum	8.00€
Affogato al caffè	4.90€