

Delikate Vorspeisen und Zwischengänge ***Euro***

Gebackener Ziegenkäse 12,50
an Tomaten-Oliven-Salat
A5, A4

Bruschetta 6,20
mit Tomaten, Pesto, gerösteten Pinienkernen
und Parmesan
A1, A2, A3, A4, A5, A11, A12, Z1, Z3, Z5

Riesengarnelen „Provencale“ 13,80
in Knoblauchbutter, Tomaten
und Kräutern, 3 Stück
A1, A8

Suppe

Kürbissuppe 6,90
mit Shrimps
A4, A5

Großer bunt gemischter Salat
Allerlei Blatt- und hausgemachte Salate
an Hausdressing (laktosefrei)
Wahlweise mit:

Streifen von der Schweinelende, 13,50
Champignons und Schnittlauchschand
A2, A4, A5, A12

mit gebratenen Garnelen 16,80
A1, A8

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Kalb 8,50
mit Pommes Frites

Spaghetti mit Tomatensoße 4,80

Dessert

Crème Brûlée 7,90
mit Beeren der Saison
A2, A4, Z2,

Tagesempfehlung

Hauptgänge

Vegetarisch ***Euro***

Ragout von Pilzen der Saison 16,50
mit Penne-Nudeln in Kräuterrahmsauce
und Parmesanblättern
A1, A2, A4, A5

Ofenkartoffel 11,20
mit Kräuterquark an Salatbouquet
A1, A2, A4,

Hauptgerichte

Rucola Spaghetti 18,90
mit gerösteten Pinienkernen,
getrockneten Tomaten, Parmesan
und gebratenen Garnelen
A1, A2, A4, A8

Medaillons von der Schweinelende 19,90
„Winzer Art“ mit Champignons,
Walnüssen, Trauben, roten Zwiebeln,
Kürbisgemüse und Schupfnudeln
A2, A3, A4, A5, A12, A13, Z3

Gebratene Doradenfilets 22,90
auf Gemüsereis und Spinat
an Safran-Fischsauce
A1, A4, A5, A9

Lammhüfte 24,60
auf Wirsinggemüse
und Kürbis-Kartoffel-Püree an Rotweinjus
A4, A5

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 22,40
Pommes frites, Preiselbeeren und Salat
A1, A2, Z2, Z3, Z4

Argentinisches Rumpsteak 25,90
mit gebratenen Zuckerschoten
und Ofenkartoffel an Rotweinjus
A4, A5, A13

Garstufen:

rare – stark blutig
medium rare – blutig
medium – rosa
medium well – fast durch
well – durch

Fragen Sie nach der Tagesempfehlung