

Wochenkarte

Freitag 20.3.2020 solange der Vorrat reicht

VORSPEISEN

Bärlauchcremesüppchen

mit gerösteten Mandeln

8,50

Geräucherte Wachtelbrust auf Carpaccio von grünen Ochsenherztomaten

und Salat von Queller und Kapuzinerblättern

14,90

HAUPTGÄNGE

Spanferkelkotelettes auf gebratenem Kartoffel-Lauchgemüse
und wildem Brokkoli

19,90

Kartoffel-Gemüse-Schnitte auf mediterranem Tomatensugo
mit Bergkäsespänen und frischem hausgemachten Pesto

17,90

Schottisches Label Rouge Lachsfilet mit Schwarzwurzelgemüse
und Kartoffelperlen

22,50

SEELNFUTTER

Sanft geschmorter Sauerbraten
mit hausgemachtem Apfel-Preiselbeer-Rotkohl
und rahmigem Kartoffelpüree

18,90

Nougat-Haselnuss-Parfait mit Verbeneblüten
auf hausgemachtem Waldbeerenkompott

9,80

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

