

TAG&ABEND

TÄGLICH AB 11:30 UHR

MONTAG-SAMSTAG BIS 23:30 UHR

SONNTAG BIS 18 UHR

TOMATENCREMESUPPE MIT SAUERRAHM UND CROÛTONS	6,60
EDELFISCH-SAFRAN-SUPPE MIT FISCH, GARNELEN UND GEMÜSE	12,80
BÜFFELMOZZARELLA UND STRAUCHTOMATEN DAZU CROSTINI MIT BASILIKUM-PESTO	12,20
'CAESARS SALAD' MIT PARMESAN UND CRÔUTONS ❖ MIT HUHN VOM GRILL	11,50 + 4,50
GEBRATENER ZIEGENKÄSE MIT ROSMARIN-HONIG UND WALNÜSSEN AUF SALAT	12,70
KRÄUTERSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN, PARMESAN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND GRISSINI	11,30
MARKTSALATE IN BALSAMICO-DRESSING MIT GEGRILLTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND FRISCHER ANANAS	14,40
BUNTE BLATTSALATE MIT DORADENFILET VOM GRILL UND GESCHMOLZENEN BALSAMICO-TOMATEN	16,40
<hr/>	
BALSAMICO-LINSEN VEGAN ❖ MIT SALSICCA	8,50 + 4,50
KARTOFFELGNOCCHI IN PESTO VON GETROCKNETEN TOMATEN UND KÜRBISKERNEN MIT PARMESAN	12,30
‚PENNE ALL' ARRABBIATA' IN SCHARFEM TOMATENSUGO MIT GEHOBELTEM PARMESAN	10,90
LIMONENRISOTTO MIT ‚BLACK TIGER' GARNELEN	18,40
ORIENTALISCHES LAMM VOM GRILL AUF GEMÜSE-COUS-COUS MIT MINZ-JOGHURT	18,40
SALTIMBOCCA VON HÄHNCHENBRUST, SERRANOSCHINKEN & SALBEI AUF TOMATENUDELN MIT ZITRONENKRÄUTERBUTTER	17,10
LACHSFORELLENFILET AUF BLATTSPINAT MIT SAFRANSCHAUM UND KRÄUTERKARTOFFELN	18,70
<hr/>	
CRÈME BRÛLÉE	6,80
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL AUF VANILLESAUCE	7,20
PARMESAN MIT FEIGENSENF UND TRAUBEN	8,20