

Mittagskarte

Täglich von 12 bis 16 Uhr

Vorspeisen

Beef Tartar / am Tisch zubereitet (C,M)	€ 22
Carpaccio vom heimischen Weideochsen / Rucola / Datterino-Tomaten / Trüffelmayo (C,M)	€ 22
Büffelmozzarella / bunte Tomaten / Balsamico Reduktion / Basilikum (G)	€ 22
Bunter Salatteller / Tomaten / Gurken / Mango Mit Mozzarellaperlen (G/M)	€ 12
Mit gegrillten Truthahnstreifen (M)	€ 15
Mit gegrillten Garnelen (B,M)	€ 17

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Frittaten (A,L)	€ 6
Bouillon de boeuf au Cognac / Rinderfiletstreifen / Gemüse (A,L)	€ 9
Kalte Gurkensuppe / Crème fraîche (G)	€ 7

Hauptgerichte

Pennette „Sommer Art“ / frische Tomaten / Basilikum / Büffelmozzarella (A,C,G)	€ 14
Bandnudeln „Thailändischer Art“ / Gemüsestreifen / Sojasauce / Ingwer / Lemongrass / Sweet Chili / Garnelen (A,B,C,F,G)	€ 16
Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb / Preiselbeeren / Pommes oder Petersilerdäpfel (A,M,O)	€ 26
Gebackene Hühnerstreifen / Pommes Frites (A,M,C)	€ 14
Ribeye (300g) vom Australischen Langhornbullen / Kräuterbutter / Kartoffelrösti / Tagesgemüse am Tisch flambiert (G,L,O)	€ 37
Mit Jus	plus € 3
Gemischtes Gemüse vom Grill / gegrillter Ziegenkäse / Akazienhonig / geröstete Walnüsse (G)	€ 19

Nachspeisen

Crêpes Suzettes (2 Stück) am Tisch flambiert (A,C,O)	€ 18
Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern / Hausgemachtes Passionsfruchteis (A,C,G)	€ 12
Hausgemachter Topfenstrudel (A,C,G)	€ 9
Tageskuchen (A,C,G)	€ 6
Palatschinken (2 Stück) Mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade (A,C,O)	€ 7