

Unsere aktuelle Saisonkarte sommerlich leicht uuuund lecker

Vorspeisen

Gemüseminestrone Einlage Baguette	-VEGAN-	5,00 EUR
Grüne - Gurken - Carpaccio mit hausgebeiztem Craved Lachs und Tasmanischem Bergpfeffer Baguette		11,00 EUR
Thunfisch - Kapern Moussé im Glas mit Tomatenbaguette		8,00 EUR
Wildkräutersalat mit feiner Vinaigrette, Riesengarnelen und Avocadodip		12,00 EUR
Gurken - Himbeersorbet himmlisch lecker!!!! - und erfrischend	-VEGAN-	5,00 EUR
Carpaccio vom Black Angus, mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Kürbiskernöl		12,00 EUR

Hauptgerichte

Nudel Paella (leicht Chilli scharf) mit Chorizo und Streifen vom Hähnchenbrustfilet		19,00 EUR
Gebackene Lange Bohnen im Sesam Chilli Teig mit Kohlrabispaghetti und Tomatensugo -	-VEGETARISCH-	17,00 EUR
Unser Schnitzel das Monats Zartes Schweineschnitzel, dazu ein Kartoffel-Bohnen-Pfifferlings Salat und ein scharfer Dip		19,00 EUR
	kleine Portion	15,00 EUR

Frische Dorade - ganzer Fisch ;-)) 21,00 EUR
auf knackigem Sommergemüse, dazu Limettenbutter | Baguette

Fiorelli - gefüllt mit Tomate und Mozzarella 17,00 EUR
in feinem Olivenöl und frischem Basilikum - VEGETARISCH-

Entrecôte vom Simmentaler Rind aus der Schweiz, 28,00 EUR
gebraten in Salzeibutter | würziges Grillgemüse

Kalbssteak - gefüllt mit Gouda | Fenchel | Kochschinken, 26,00 EUR
verfeinert mit Orangenchutney,
dazu gibts Pasta mit frischen Pfifferlingen

Dessert

Himmlischer Schokoladenkuchen mit feinem 6,00 EUR
Erdbeerpüree

Pfirsich - Melba- Tiramisu - das kann nur lecker sein ;-))) 6,00 EUR

Eisvariation 7,00 EUR
nach Laune des Kochs ;-)))

unsere Gerichte sind ein Gedicht,
deshalb bleibt alles,
so wie es ist ;-)))