

ZEIT FÜR GENUSS

GEBACKENER CAMEMBERT

serviert mit Preiselbeeren und frischem Pflücksalat

10,9

VEGETARISCHES CURRY

verschiedenes Gemüse, in cremiger Kokosmilch serviert

mit duftendem Basmatireis

15,9

GRÜNKOHL TRADITIONELL

mit Kartoffeleinlage, deftigen Mettenden und Senf

17,9

BBQ RIPPCHEN

mit knusprigen Pommes und frischem Pflücksalat

21,9

RINDERGULASCH

klassisch geschmort, serviert mit Tagliatelle

23,9

GEBRATENES LACHSFILET

auf Kartoffelstampf, dazu verschiedenes Gemüse

in cremiger Hummerrahmsoße

22,9

MASCARPONE - CREME

mit hausgemachtem Pflaumenkompott und Crumble

7,5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG – PINOT NOIR

samtig, fruchtbetont, mild – ein vielseitiger Begleiter zu unseren Gerichten

5,5

*Unsere saisonale Speisekarte gilt von Dienstag - Sonntag