

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