

Speisekarte Sommer

Vorspeise

Sommerliche Blattsalate

Melonenschiffchen / italienischer Parmaschinken / Grissini ^{3,4,5,D}

12,90 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle / Gemüsestreifen / frische Kräuter ^{3,1,A,D,G}

4,90 €

Legierte Brokkoli Suppe

Sahnehaube / geröstete Mandeln ^{3,4,A,G,H}

5,50 €

Hauptspeisen

Sautiertes Lachsfilet

Safransauce / Blattspinat in Schalotten Butter / Petersilienkartoffeln ^{3,4,C,D,G}

22,50 €

Cordon bleu vom Kalbsrücken

Pommes Frites / Blattsalat der Saison ^{3,5,A,D,G}

21,50 €

Rumpsteak vom ausgewählten, jungen, argentinischen Weiderind

Rosa-Pfeffersauce / Bohnen im Bacon Mantel / Wedges / Sour-Cream ^{3,5,G,I}

24,50 €

Zart geschmorte Rinderroulade nach Altdeutscher Art

Spätburgunder Sauce / Gartengemüse / Kartoffeln ^{2,3,4,5,AD}

18,50 €

Paniertes Schweineschnitzel

Paprikasauce / Pommes Frites / Blattsalat der Saison ^{2,3,AD}

16,50 €

Steak von der Putenbrust

Estragon Sauce / buntes Marktgemüse / Kartoffelrösti ^{3,0,6,U}

17,50 €

Tortellini mit Zitronen-Basilikum-Füllung

Tomatenragout / Parmesan / Babyspinat ^{3,4,AD,GI}

13,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Schmand Sauce / Zwiebeln / Äpfel / Gurke / Butterkartoffeln ^{2,3,G}

13,90 €

Sommerliche Salatplatte mit gebackenen Putenstreifen

Gurke / Tomate / Paprika /

Wahlweise Balsamico oder French Dressing ^{2,3,AD}

14,50 €

Sommerliche Salatplatte mit Anti Pasti

Gurke / Tomate / Paprika /

Wahlweise Balsamico oder French Dressing ^{2,3,IG}

12,50 €

Dessert

Creme Brûlée

frische Waldbeeren / Mango Sorbet / frische Minze ^{1,2,4,AG}

7,90 €

Heißes Eisen

Vanilleeis / heiße Schattenmorellen / Schokoladensauce ^{2,AG}

5,90 €

Eine Kugel Eis

Erdbeere, Schokolade, Vanille ^{1,2,AG}

1,50 €

+ Sahne 0,50 €