

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und Speck	€	7,00
Blattsalate mit Sprossen, Kräutern und Hausdressing	€	7,50
Carpaccio vom Angus-Rind mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesan	€	9,80
Hausgemachte Kalbsfleischterrine mit Trüffeln und Blattsalaten	€	10,50
Italienischer Vorspeiseteller mit eingelegten Gemüsen und Parmaschinken	€	11,80
Rosa Entenbrust mit marinierter Avocado	€	12,00
Gebratene Scampi auf Wildkräutersalat mit Chutney	€	13,80
Gebackene Kichererbsenkrapfen auf Spargelgemüse und Tandoorischaum	€	14,50
Rote Beete Essenz mit Rinderfiletspitzen	€	7,50
Schaumiges Kartoffelsüppchen mit Mettwurst	€	5,50
Gebratenes Kabeljaurückenfilet mit Lauchgemüse, Butterkartoffeln und Pommerysensaum,	€	22,00
Gebratenes Meeräschenfilet mit Pestorisotto und Thymiansauce	€	22,50
Steak vom Angus-Rind mit Pilzen, Kräuterbutter und Blattsalaten	€	18,50
Maishähnchenbrust mit Portweinjus, Kohlrübchen und Auflaufkartoffeln	€	18,00
Geschmorte flache Rinderschulter in Barolosauce mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing	€	17,00
Rosa Lammkaree auf Rahmpolenta, grünem Spargel und Rosmarinjus	€	24,00
Dreierlei Crème Brûlée	€	7,50
Schokoladenvariation	€	7,50
Amarettoparfait	€	7,50
Topfenknödel auf Rotweibirnen in Butterbröseln	€	7,50
Käseauswahl mit Trauben	€	8,50

Montag 08 März 2010

Alle Preise in EUR inklusive 19% MwSt.

A  
L  
T  
E  
R  
N  
A  
T  
I  
V  
E  
S  
S  
A  
L  
A  
N  
G  
E  
N