

Blattsalate mit frischen Sprossen und Kräutern	€	7,50
Carpaccio vom Angus-Rind mit Parmesan und Rucola	€	9,80
Perlhuhnterrinen mit Aprikosen	€	9,00
Italienischer Antipastiteller mit gebratenen Gemüsen und Parmaschinken	€	11,80
Sommersalat mit gebratenen Scampi und Chutney	€	13,00
Hausgemachte Krustenterravioli mit Artischocken	€	13,50
Spaghetti mit Rucola, Ofentomaten und Parmesan	€	10,50
Gazpacho mit Jacobsmuscheln	€	6,50
Kartoffelsuppe mit frischen Pfifferlingen	€	5,50
Oxtail mit Rindfleischstreifen	€	5,50
Gebratenes Schollenfilet auf Lauchgemüse, Butterkartoffeln und Balsamicosauce	€	19,00
Gebratener Loup de Mer Filet auf Bärlauchrisotto mit Courgetten und Basilikumsauce	€	24,00
Steak vom Angus Rind mit gebratenen Pilzen, Kräuterbutter und Blattsalaten	€	18,50
Geschmorte Rinderschulter in Barolosauce Spitzkohl und Kartoffelgratin	€	17,80
Rosa Ochsenlende mit Pfefferrahmsauce, Bohnen und „lecker Pommes“	€	25,00
Gebratene Perlhuhnbrust auf Kartoffelpüree mit frischen Pfifferlingen und Lauch	€	17,00
Dreierlei hausgemachtes Sorbet	€	7,50
Schokoladentorte mit frischen Beeren	€	7,50
Panna Cotta mit glacierten Kirschen	€	7,50
Geeistes Melonensüppchen mit Holunder	€	7,50
Käseauswahl mit Trauben	€	8,50

A L T E R W A R T E S A L T U N G E N

Dienstag 13 Juli 2010

Alle Preise in EUR inklusive 19% MwSt.