

Speisekarte

(18 – 20 Uhr)

Tagessuppe		8,00
Salatauswahl vom Buffet	<i>als Beilage oder Vorspeise</i>	10,50
	<i>als Hauptgang</i>	19,50
Matjessalat Kräutervinaigrette Salzkartoffeln Butter		14,50
Gnocchi Tomaten-Cashew-Pesto Basilikum		19,50
Pfifferlingsomelette		
Tomaten Reibkäse Kräuter Salzkartoffeln Sc. Béarnaise	<i>als Vorspeise</i>	15,50
	<i>als Hauptgang</i>	19,50
Breite Nudeln „Chanteurelle“ Pfifferlingsragout Kräuter		19,50
Röstitaler Räucherlachs Kapern Meerrettichsahne		16,50
Fleisch- oder Gemüseaultaschen Kartoffelsalat Röstzwiebeln		18,50
Thai-Gemüsecurry - <i>vegan und glutenfrei</i> -		
Paprika Karotten Tomaten Kichererbsen Kokosmilch Knoblauch Basmatireis		19,50
Lachsfilet, gebraten, Rosmarinbutter Kartoffelpüree		26,50
Zanderfilet, gedünstet, Zitronensauce Tagliatelle		31,00
Piccata Milanese Putenbrustschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten		
Tomatensauce Spaghetti		23,50
Filet-Topf Schweinefilet im Speckmantel gebraten		
Champignonrahmsauce g'schabte Spätzle		26,50
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Pommes frites		31,50
Entrecôte (230 g) Kräuterbutter Pommes frites		31,50

– INKLUSIVPREISE IN EURO –



Desserts

Espresso Affogato Espresso Vanillaeis	6,00
Mango-Sekt-Sorbet	7,50
Rote Grütze Vanillasauce oder Vanillaeis Sahnedip	8,50
Vanilla-Eis geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl Sahnedip	9,00
Sorbet-Schiffchen Mango Zitrone Erdbeer	9,50
Apfelstrudel Vanillaeis oder -sauce Sahnedip	9,50
Soufflé aus dunkler Schokolade flüssiger Kern Schlagsahne	11,00

Sommer-Cocktail-Empfehlung

Cointreau-Fizz

Cointreau | frisch gepresster Zitronensaft | Soda



8,50



Piña Colada

Havana Club | Ananassaft | Kokosnusssirup | Sahne

8,50