

Sonderfahrplan

Wildkräutersalat in Vinaigrette-Dressing

geröstete Kürbiskernen Karottensalat	10.90
+ mit Ziegenkäse in der Sesamkruste und Thymianhonig	4.90
+ mit gegrillten Garnelen und Sauce Ajoli	7.90

Brotsalat „Panzanella“

Gurken Kirschtomaten Baguette rote Zwiebeln Paprika Grana Padano	12.90
kl. Portion	10.90

Gemüse-Lasagne

gemischte Sommersalate Grana Padano	13.90
---------------------------------------	-------

Medallions vom Schweinefilet

Pfifferlingsauce Tagliatelle Beilagensalat	18.90
--	-------

Dessertempfehlung

Hausgemachtes Eis.

Der Qualitätssprung zu hausgemachtem Eis ist enorm. Frische und natürliche Zutaten sind im Eis leider eine absolute Seltenheit geworden.

Wir nutzen Sie.

Überzeugen Sie sich von einem Vanilleeis, bei dem Vanille noch in ihrem Ursprung, der Vanilleschote hinzugefügt wird. einzigartig durch die Kombination von (Bio) Bourbon Vanille und Tahiti Vanille.

Aprikose trifft Vanille

Bio-Bourbon-Vanille Eis Aprikosensorbet	4.50
---	------

Getränkeempfehlung

„Grenadine Spritz“ alkoholfrei

Tonic Grenadine Limette Soda	4.90
------------------------------------	------

Hugo alkoholfrei

Tonic Holunderblütensirup Limette Minze Soda	4.90
--	------

Roséli

Weingut Briem Wasenweiler Limette Eis	6.90
--	------

Limoncello Spritz

Sekt Limoncello Zitrone Soda	6.90
------------------------------------	------