

Empfehlungen unseres Küchenchefs



Klare Tomatensuppe

mit Wan-Tan-Bonbon



4,50 €

Weißes Kartoffelsüppchen

- mit krossem Speck

- oder mit Kräutercroutons



3,50 €

Suppen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Parmigiano Reggiano, Rauke, Olivenöl, Zitrone und Pinienkernen. Dazu servieren wir geröstetes Baguette.

10,50 €

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs

mit Senf-Dill-Creme an frischen Salaten. Dazu servieren wir Baguette und Butter.

8,90 €

Schweinefilet - in der Kräuterkruste gebraten -

mit Thymian-Speck-Soße, gebackenen Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten

17,40 €

Fleisch

Sausteam

Steak vom Schweinerücken mit Rahmpilzen und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und einen Salat vom Buffet

15,20 €

Gefüllte Maispouardenbrust im Parma-Mantel

mit Basilikumsoße, konfierten Tomaten, hausgemachten Bandnudeln und einem Salat vom Buffet

16,80 €

Roulade vom Lachs & Zander

mit Safransoße, Bandnudeln und Fenchel-Orangen-Salat

18,40 €

Fisch

Tagliatelle mit Feta-Käse

in Olivenöl gebraten und mit einem Salat vom Buffet



14,50 €

vegetarisch

Der Digestif aus der Apotheke

Artischocken Elixier

3,40 €

Ginseng Elixier

35 % / 2 cl

Unsere Wein-Empfehlung

Shiraz

trocken

Weingut Schick

Weisenheim am Sand/Pfalz

0,2 l 5,80 €

0,75 l Flasche 20,90 €

Direkt vom Winzer

Für Informationen über allergene Zutaten und Stoffe in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

vegetarisch

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Natriumcarbonat/Backtriebmittel, 5 = mit Stabilisatoren, 8 = mit Phosphat

