

Suppen

Curry-Kokossüppchen mit Hähnchenspieß	7,50 €	Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Einlage	6,50 €
--	--------	---	--------

Aus der Vorspeisenküche

Vitello „Buernstuv Art“ mariniertes Kalbfleisch mit Salatstrauß und Brotchips	8,90 €	Black Tiger Garnelen „Orient Style“ auf Tagliatellennudeln	12,50 €
---	--------	---	---------

Hausgemachte Gnocchi mit Pesto und Parmesanhobel	8,90 €	Gemischter Vorspeisensalat, frischer Salat vom Markt mit Hausdressing	5,80 €
---	--------	---	--------

Nicht Fisch , nicht Fleisch

Hausgemachter Gemüsestrudel an Tomaten-Kräuterragout	13,80 €	Tagliatellennudeln mit pikantem buntem Gemüse, Pesto und Parmeggiano Reggiano	13,80 €
---	---------	---	---------

Stall & Wald

Gesottener Kalbstafelspitz mit Gemüstreifen in Bouillon, frisch geriebenem Meerrettich und Petersilienkartoffeln	18,90 €	Medaillons vom Schweinefilet mit pikantem Gemüse und Cheddarkäse gratiniert, dazu reichen wir Röstkartoffeln	19,80 €
---	---------	---	---------

Rumpsteak vom Black Angus Rind (ca.250g mit Fettrand)
hausgemachte Kräuterbutter, kleine Salatauswahl
und Bratkartoffeln
25,80 €

Flüsse & Meere

Variation von Edelfischen an Pestorisotto und Parmesanschaum	21,50 €	Kabeljaufilet an der Haut gebraten auf Wasabi-Kartoffelstampf, zerlassene Butter	19,80 €
---	---------	--	---------

Bunte Salatauswahl mit
gebratenem Fischfilet aus dem Tagesangebot,
Cashewnüsse und Brotchips
17,80 €

Und danach.....

Panna Cotta mit Portweinpflaumen	7,50 €	Omelette „Surprise“ Bisquit, Eis, Baiser	7,50 €
-------------------------------------	--------	---	--------

„ Kleiner Spanier“
Vanilleeis, 1 Espresso, Rumlikör 7,50 €