

Menüvorschlag 1

Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing

Gemischter Braten mit hausgemachten Spätzle und
Semmelknödel auf Braten- und Rahmsauce

Mousse au chocolat mit Kokosraspeln und Rhabarber-Chips

26,50 €

Menüvorschlag 2

Mediterrane Anti-Pasti-Vorspeisen-Platten

Gebratene Schweinelendchen mit Rahmchampignons,
hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

29,90 €

Menüvorschlag 3

Hausgemachte Flädle in Kraftbrühe

Gemischter Filet-Teller vom Schwein und Rind mit zwei verschiedenen Saucen, dazu hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel

Panna Cotta mit Fruchtmark

32,90 €

Menüvorschlag 4

Feldsalat mit Lachs-Flädle

Rinder- **oder** Schweinefilet mit Kräuterkruste überbacken, Rosmarinkartoffeln und hausgemachten Spätzle auf Portweinsauce

Mousse au chocolate mit Früchten

35,90 €

Menüvorschlag 5

Tomate Gazpacho mit Sellerie im Glas

Picatta von der Aubergine mit Paprika-Polenta und
Mangoldröllchen

o d e r

Blumenkohlsteaks mit Möhren und Petersilien Gnocchi

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

38,90

Menüvorschlag 6

Sautierter Octopus mit Balsamico und karamellisierten
Zwiebeln, Kapern, Cherry-Tomaten und Minze

Gegrillter Wolfsbarsch aus Wildfang mit Venere-Risotto
und Artischocken in Champignonfond

oder

Kabeljau auf Blattspinat und Mandelkartoffeln

Leichtes Mille-Feuille mit Erdbeer-Montée

42,90

Menüvorschlag 7

Rindfleisch Carpaccio an Wildkräutersalat mit
Dijon-Senf-Dressing

Ricotta-Spinat-Ravioli mit hausgemachtem
"Tomates-Séchée au soleil"- Saft und Parmesan

Roastbeef **oder** Lamm auf Portwein-Balsamico-Essenz
serviert mit Süßkartoffelstampf und Zucchini-Roulade,
gefüllt mit Tomate und Feta

Mousse au chocolat mit Himbeersorbet

45,90