

## **Tagesempfehlung**

Ofenfrische Moussaka mit Rinderhackfleischragout, Auberginen und Kartoffeln, auf Tomatensauce an Salatgarnitur 10,90 €

## **Suppen**

---

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch 5,90 €

Spinatcremesuppe mit Sauerrahmflecken 5,90 €

## **Salate & Vorspeisen**

---

Rucolasalat in Limetten-Dressing mit rosa gebratenem Thunfischsteak und Tomaten Bruschetta 14,90 €

Burrata-Mozzarella auf Balsamico Reduktion mit Avocado-Rote Beete-Carpaccio, Feldsalat in Kürbiskernöl und Grissini 12,90 €

Rosa gebratener Pfeffer-Roastbeef mit Bratkartoffeln, Salatbouquet, Essiggurken und Remouladen-Dip 14,50 €

## **Nudeln**

---

Hausgemachte Bärlauch-Ravioli in Zitronenbutter mit frischen Lachsfiletstreifen, Crevetten und bunten Paprikawürfeln 14,90 €

Linguine in Trüffel-Sahnesauce mit Putenbruststreifen, Babyspinat, Walnüssen und frischem Parmesan 13,50 €

## **Vegetarisch**

---

Serviettenknödel mit Champignons und Austernpilzen in Kräuterrahmsauce, an Salatbouquet 10,50 €

Safran-Risotto mit frischem Gemüse, getrockneten Tomaten, Oliven und geriebenem Ziegenkäse 11,90 €

## **Fisch & Fleisch**

---

Fischteller mit Lachs, Loup de Mer und Pangasiusfilet-Spieß auf Hummersauce dazu Basmatireis und Brokkolirößchen 16,90 €

Kalbslendemedaillons mit Tomaten-Mozzarella gratiniert auf Marsala-Sauce, mit Grill-Polenta und grünen Bohnen im Speckmantel 16,50 €

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuter-Butter, Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat 17,90 €

## **Dessert**

---

Schoko-Souffle mit flüßigem Kern an marinierten frischen Erdbeeren 7,50 €

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 6,90 €

## **Drinks der Woche**

---

Lillet Wild Berry mit frischen Erdbeeren und Minze 5,90 €

Limoncello Spritz mit Minze, Limetten und Prosecco 5,90 €