Saisonkarte

Vorspeisen:

Eingelegte grüne und schwarze Oliven, dazu Baguette	4,00 €
Gebackener Feta mit grünen Oliven und Tomaten dazu Baguette	8,50 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße an Salatbouquet dazu Baguette	8,80 €

Hauptgerichte:

Roastbeef – kalt aufgeschnitten – an Salatbouquet, Grüner Sauce dazu Rosmarinkartoffeln	14,50 €
Hausgemachter Wurstsalat mit Brot	8,50 €
wahlweise mit Rosmarinkartoffeln	12,00 €
„Schweizer Wurstsalat“ mit Brot	9,50 €
wahlweise mit Rosmarinkartoffeln	13,00 €
Gebratener Viktoriabarsch an knackigem Blattsalat dazu Baguette	15,50 €
„Vegetarier-Pasta“ Penne mit Basilikumpesto, Champignons und Cocktailtomaten dazu auf Wunsch Parmesan	10,80 €
„Black-Tiger Pasta“ Penne mit Basilikumpesto, Champignons, Cocktailtomaten und gebratenen Black-Tiger-Garnelen	16,80 €
Cordon Bleu - gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda, dazu Kroketten und Beilagensalat	18,50 €

Dessert:

Creme Brulée an Erdbeeren	8,00 €
Kaiserschmarrn mit Erdbeeren und Sahne	8,50 €

Unsere Weinempfehung:
2017er Roter Traminer Qualitätswein (Weißwein)
feinherb, säurearm
Glas 0,20 l – 3,00 €

HalloWein-Karten HIER erhältlich – begrenzte Anzahl !