

Wochenkarte

PIFFERLINGGRAHMSUPPE MIT KRÄUTERSAHNEHAUBE 8.00

Cremige Suppe mit Pfifferlingen, verfeinert mit frischer Kräutersahne

SOMMERSALAT MIT FRISCHEN BEEREN & GREEN VALLEY 16.50

bunter Blattsalat mit Wildkräutern, frische saisonale Beeren, Green Valley, geröstete Kerne und Kräutersauce

PIFFERLING-GEMÜSE-LASAGNE MIT FRITTIERTER PETERSILIE 17.00

mit Pfifferlingrahmsauce, garniert mit frittierter Petersilie

AUBERGINE GEFÜLLT MIT GEMÜSEREIS 18.50

überbacken mit Schafskäse, auf würzigem Tomatensugo, dazu Süßkartoffelpommes

SCHWEINESCHNITZEL IN PFIFFERLINGGRAHMSAUCE 26.00

mit Spätzle, dazu eine Beilagensalat

SOMMER BEEREN SPRITZ 8.50

von Beerenauslese mit Blaubeeren, Limette & Minze

SANGRIA ROSÉ 0,2L 7.00

Rosé mit Granatapfelsirup, Zitrone, Orange & Minze 0,5L 14.00

LAVENDEL SPRITZ MIT ROSENBLÄTTERN 10.00

Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser, Zitronensaft, Eiswürfel und Rosenblätter

LAVENDEL SPRITZ ALKOHOLFREI MIT TONIC & LAVENDELSIRUP 8.50