Wochenkarte

PFIFFERLINGSRAHMSUPPE MIT KRÄUTERSAHNEHAUBE		10.00
GEFÜLLTE AUBERGINE MIT VEGANER PAELLA		17.50
auf Tomatensugo, garniert mit blanchierten Kirschtomaten & Blattspinat		
PANIERTE QUINOA-HALLOUMI-STÄBCHEN		17.80
an Gemüsereis mit Brokkoli & Roter Bete, dazu Mango-Dip		
BUNTE SOMMERBOWL		18.80
mit Curryreis, Edamame, Brokkoli, Rote Bete, Knusperhähnchen in Mandelhülle, dazu Curry-Dip		
TEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS		19.80
an Bratenjus mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln		
HERINGSFILET HAUSFRAUEN ART		17.00
mit Apfel & Zwiebelringen, serviert mit Kartoffeln & Salat		
MAISHÄHNCHENBRUST AUF PFIFFERLINGRAHMSAUCE		27.00
garniert mit frischen Pfifferlingen, dazu grüner Kartoffelbrei & Salat "Green Valley"		
<hr/>		
MARTINI VIBRANTE SPRITZ ALKOHOLFREI		8.50
Martini Vibrante Alkoholfrei, Tonic Water, Eis & Orange		
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