

Wochenkarte

PIFFERLINGSRAHMSUPPE MIT KRÄUTERSAHNEHAUBE	10.00
GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS mit Rahmpfifferlingen, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	27.00
PFANNKUCHEN gefüllt mit Rahmpfifferlingen, serviert an einer Salatblume	17.00
HÄHNCHEN-BRUSCHETTA-BOWL gegrillte Streifen vom Hühnerfilet, leicht mit Teriyaki-Sauce abgeschmeckt, dazu Pommes, Tomatenbruschetta im gebackenen Weizenfladentütchen und Guacamole-Dip	18.50
PANIERTES LACHSFILET IN SESAMKRUSTE serviert auf leichter asiatischer Sauce mit Kokosmilch, dazu eine Reistimbale sowie Edamame mit Brokkoli	24.00
BUNTE SOMMERBOWL mit Curryreis, Edamame, Brokkoli, Rote Bete, Knusperhähnchen in Mandelhülle, dazu Curry-Dip	18.80
PANIERTES KALBSSCHNITZEL mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelbrei, serviert an einer Salatblume	28.00
<hr/>	
MARTINI VIBRANTE SPRITZ ALKOHOLFREI Martini Vibrante Alkoholfrei, Tonic Water, Eis & Orange	8.50
SANGRIA ROSÉ	0,2L 7.00
Rosé mit Granatapfelsirup, Zitrone, Orange & Minze	0,5L 14.00
LAVENDEL SPRITZ MIT ROSENBLÄTTERN Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser, Zitronensaft, Eiswürfel und Rosenblätter	10.00
LAVENDEL SPRITZ ALKOHOLFREI MIT TONIC & LAVENDELSIRUP	8.50