



Wochenkarte

VORSPEISEN

Erbsensuppe
mit einem Schälchen Nachos & Bruschetta-Dip 11 €

Zitronengras-Curry-Suppe 9 €

Tintenfischtuben
mit Knoblauch & Thymian, verfeinert mit Petersilienöl,
serviert mit geröstetem Baguette & Aioli-Dip 18 €

HAUPTGERICHTE

Hähnchenschenkel (ohne Knochen)
im Ofen gegart, serviert am Zitronengras-Spieß,
garniert mit gerösteten Zwiebeln & Erdnussauce,
dazu Kartoffelstampf & grüne Bohnen 26 €

Rinderroulade
auf Speckstippe mit Stampfkartoffeln & Rosenkohl 28 €

Paniertes Kabeljaufilet
auf Rahmspinat mit Stampfkartoffeln & pochiertem Ei 27 €

Tagliatelle in cremiger Trüffel-Parmesansauce
mit gehobeltem Trüffel, dazu ein Beilagensalat 29 €
Add-on: halbe Burrata 4,50 €

Pasta mit gebratenen Tintenfischtuben
in Weißwein-Tomaten-Sauce,
dazu ein Beilagensalat 28 €

Holzfäller-Cordon-Bleu
mit grünen Bohnen & Bratkartoffeln 29 €

DESSERT

Spaghetti-Eis-Turm
mit hausgemachter Karamell- & Schokoladensauce,
auf Sahne mit Schokoladenpopcorn 15 €

Unser Champagner-Brunch findet an folgenden Terminen statt:

01.03., 03.04., 05.04. und 06.04.

**Ab dem 1. Mai bieten wir unseren Champagner-Brunch dann
jeden Sonntag sowie an Feiertagen an.**

