

Speisekarte Mai

Prosecco Parmesansüppchen mit Frühlingslauch	6,00
Rote Beete Carpaccio mit karamelisierten Walnüssen Granatapfelkernen und gebackenem Ziegenkäse	12,50
Spargelsalat an einer Kräutervinaigrette, mit Erdbeeren Parmaschinken und Knusperspargel	12,50
Große Salatvariation	
- mit gebackenem Ziegenkäse und Thymianhonig	14,50
- mit gebratener Putenbrust, Champignon und Parmesan	15,50
- mit gebratenen Scampi, Mango, Avocado und roten Zwiebeln	17,00
- mit gebratenen Roastbeefstreifen an einer Chili- Ingwermarinade	17,00
Piccata von der Putenbrust an Buttertagliatelle, Tomatensauce und grünem Spargel	17,50
Cordonbleu, gefüllt mit Bergkäse und Rosmarinschinken mit Bratkartoffeln und Champignonrahm	18,00
Portion Spargel mit neuen Kartoffeln und hausgem. Sauce Hollandaise	16,50
- rohem und gekochtem Schinken	20,00
- zartem Schweinechnitzel	21,50
- Schweinefilet	23,50
Bluecheeseburger de Lux	16,50
200g Angusbeef, Bluecheese, Birnenchutney, Bacon, rote Zwiebeln Spinat, Mayonaise und dazu Pommes frites	
Rumpsteak (250g arg. Grain fed.) auf sautierten Zuckerschoten, Calvados- Pfeffersauce und Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	25,00
Fettucine an einer Trüffelsauce mit gebratenen Champignons Roastbeefstreifen und Kirschtomaten	17,00
Spaghettini an Basilikum- Pinienkern Pesto mit gebratenem Spargel, grünem Pfeffer und Parmesan	16,00
Ravioli gefüllt mit Zitronenthymian und Ziegenkäse an Zweierlei Pesto, Rucola und Pinienkernen	16,50
Fisch des Tages – Bitte fragen Sie am Telefon-	20,50
Erdbeertiramisu an Vanillesauce	7,50

Lieferung oder Abholung, Dienstag – Sonntag, 17:30 – 21:00 Uhr
Tel. 02203- 9088047