



S P E I S E N K A R T E

Vom 2.5. - 21.5.2017

Tomatensuppe mit gebratener Chorizo

5,60

Salate und Gemüse der Saison
mit frischen Pellkartoffeln und Kräuterquark

8,70

Gemelli mit Lachs und Garnelen in Pernod-Rahm

13,20

Penne mit gebratener Putenbrust, Chorizo, getrockneten
Tomaten, Oliven, Rucola & geriebenem Schafskäse

12,60

Rigatoni mit Spinat & gerösteten Pinienkernen in Gorgonzola-Sauce

10,80

Hähnchenbrustfilet in leichter Weißwein-Sauce
mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan

14,60

Schweinemedallions in grüner Pfeffer-Sauce

15,20

Lachsfilet gefüllt mit Spinat & Shrimps
in Safran-Sud

15,40

Zanderfilet vom Grill mit Pommery-Senf-Sauce

17,10

Frischer Fisch vom Grill gefüllt
mit frischen Kräutern und Knoblauch

Tagespreis

Crema Catalana

3,90

Mandel-Vanille-Creme mit frischen Erdbeeren

5,80

Eis von "Plückthun"

Kugel 1,50

WEINEMPFEHLUNG

"Excess rose" - Château Penin,
Bordeaux, Frankreich 2014

100 % Merlot

Leicht & frisch.....

0,2l 5,90

0,5l 14,00

0,75l 21,00