

Wochenkarte

Sommer im Schnackertz: Tinto de Verano Vividor 5% Alc. 0,2l 6,90 €

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Roggenbrot. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark 🍴 🌾	2,70 €
Zitronenaioli 🍴 🌾	3,00 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	3,00 €
Oliventapenade 🌾	3,00 €
Französische Salzbutter 🍴 🌾	3,00 €

„Crevette Rose“ mit Cocktailsauce (Achtung selber pulen) 🌾 11,90 €

„Ceviche“ von der Gelbflossenmakrele mit Melone und Friseesalat 🌾 🌿 17,90 €

„Cesars Salad“ Romanasalat mit Parmesandressing, Tomaten & Croutons 🍴 13,90 €
Dazu gebratene Kikok Poulardenbrust 17,90 €

„Gazpacho“ von Melone und Gemüse mit Ziegenkäseis 🍴 🌾 8,90 €

Risotto mit Pfifferlingen und Artischocken 🍴 🌾 19,90 €

Frische „Fusilloni Gigante“ mit weißer Kalbfleischbolognese und Parmesanspalten 22,90 €

„Roastbeef Kalt“ mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Salat 🌾 23,90 €

Kotelett vom Deutschen Duroc-Schwein aus nachhaltiger Haltung mit gebratenen Pfifferlingen und Endiviensalat in Kartoffeldressing 🌾 29,90 €

Pilze (Pfifferlinge, Champignons und Kräuterseitlinge) in Rahmsauce mit Serviettenknödel 🍴 19,90 €

Den Fisch des Tages entnehmen Sie der Tafel. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter

Zum Abschluss

Kleine Creme Brulee 🍴, Kl. Joghurtparfait mit Zitrusfrüchten & Campari 🍴 je 4,90 €
Als Duo 8,90 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und einer Kugel Vanilleeis 🍴 10,90 €

„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🍴 🌾 4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto 6,90 €

🍴 = vegetarisch 🌾 = glutenfrei 🌿 = laktosefrei 🌿 = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern