

# Speisenkarte

---

" regionale und saisonale Spezialitäten..."

## Vorspeisen

<b>Würzfleisch</b> „ klein aber fein“ mit Käse <sup>(1)</sup> überbacken und knusprigen Toast	<b>7,90€</b>
<b>Carpaccio vom heimischen Rind</b> geröstete Sonnenblumenkerne, Rucola, gehobelter Parmesan <sup>(1)</sup>	<b>15,90€</b>
<b>in Knoblauchöl gebratene Garnelen</b> Baguettescheiben und Bärlauchaioli	<b>15,50€</b>
<b>XL - Bruschetta</b> Tomatenwürfel mariniert in Olivenöl, Bärlauch und Basilikum	<b>8,90€</b>

## Suppen

<b>Curry - Kokossüppchen</b> mit Milchcreme, gebackener Frühlingsrolle	<b>7,90€</b>
<b>Bärlauchsüppchen</b> mit Milchcreme und gebackener Blutwurst	<b>7,90€</b>

## Salatvariationen

<b>kleiner Salatteller</b> gemischte Blatt und Rohkostsalate mit Joghurt - Dressing oder Essig - Öl - Dressing	<b>6,20€</b>
<b>bunt gemischte Blattsalate</b> mit Balsamicodressing mariniert an Gurken, Tomaten, Möhren, Apfel, Ei und Baguette knusprig panierte Hähnchenbrust	<b>18,90€</b>
<b>bunt gemischte Blattsalate</b> mit Balsamicodressing mariniert an Gurken, Tomaten, Möhren, Apfel, Ei und Baguette gebratene Champignons	<b>16,90€</b>