

Speisenkarte

" regionale und saisonale Spezialitäten..."

Vorspeisen

Würzfleisch „ klein aber fein“ mit Käse ⁽¹⁾ überbacken und knusprigen Toast	7,90€
Carpaccio vom heimischen Rind geröstete Sonnenblumenkerne, Rucola, gehobelter Parmesan ⁽¹⁾	15,90€
in Knoblauchöl gebratene Garnelen Baguettescheiben und Aioli	15,50€
XL - Bruschetta	8,90€

Suppen

Curry - Kokossüppchen mit Milchcreme, gebackener Frühlingsrolle	7,90€
kaltes Gurkensüppchen mit Dillspitzen und Parmesancroutons	7,90€

Salatvariationen

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