

Vorspeisen

Cremige Pfifferlingsuppe	8,50
Bandnudeln mit Trüffeln	13,50
Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln	
Feldsalat	8,90
mit Honig-Senfdressing, Speck und Thymian-Croutons	
Salatteller	17,90
bunte Salate der Saison mit Dijon-Senf-Dressing, Rucola, Parmesan, saftigen Mangos und Knoblauchbrot. Dazu wählen Sie bitte zwischen Pfifferlingen oder Garnelen	
Rote-Bete-Carpaccio	11,50
Mit gratiniertem Ziegenkäse, Salatbouquet, Pinienkernen und Walnüssen	
Ofenkartoffel	16,50
Mit Sour Cream, gebratenen Pfifferlingen und einem Salat	

Speisekarte

Knusprige Hähnchenschnitzel 21,00

In Panko-Parmesan-Panade dazu Kartoffelgratin und ein Beilagensalat

Lammfilet 29,00

Mit grünen Bohnen, Polenta-Plätzchen und Rotweinsauce

Bandnudeln mit Trüffeln 25,50

Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln

3 Kleine Steaks 26,50

Vom Rinderfilet mit Portweinsauce, Gemüse und Kartoffelpüree

Seafood-Pasta 26,00

Nudeln mit cremiger Zitronensauce, Jakobsmuschel, Garnele, Fischfilet, Tomaten, Zuckerschoten, Petersilienöl

Rinderfiletspitzen 22,50

Mit buntem Gemüse, Rösti und Rahmsauce

Schweinefilet 22,50

Mit Rahm-Pfifferlingen, Gemüse und Kartoffelpüree

Steak-Karte

Bei uns steht Erfahrung und Qualität an erster Stelle.

Alle unsere Steaks werden für Sie frisch auf einem Lavasteingrill zubereitet, wir verwenden die beste Premium Fleischqualität.

Rumpsteak	250g	26,50
Lady Filetsteak	160g	22,50
Filetsteak	200g	29,50
Rib-Eye-Steak	300g	29,00
Putensteak	200g	15,50

Die Grammzahl unserer Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht.
Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und zwei Steaksaucen.

Wie sollen wir Ihr Fleisch grillen?

Englisch, Medium oder Rosa

Beilagen für die Steaks

Portion mediterranes Gemüse	7,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50
Knoblauchbrot, frisch aus dem Ofen	6,60
Portion Rosmarin-Kartoffelspalten	6,50
Kleiner Salatteller	7,20