

# Vorspeisen

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

# Speisekarte

<b>Knusprige Hähnchenschnitzel</b>	21,00
In Panko-Parmesan-Panade dazu Kartoffelgratin und ein Beilagensalat	
<b>Lammfilet</b>	29,00
Mit grünen Bohnen, Polenta-Plätzchen und Rotweinsauce	
<b>Bandnudeln mit Trüffeln</b>	25,50
Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln	
<b>3 Kleine Steaks</b>	26,50
Vom Rinderfilet mit Portweinsauce, Gemüse und Kartoffelpüree	
<b>Seafood-Pasta</b>	26,00
Nudeln mit cremiger Zitronensauce, Jakobsmuschel, Garnele, Fischfilet, Tomaten, Zuckerschoten, Petersilienöl	
<b>Rinderfiletspitzen</b>	22,50
Mit buntem Gemüse, Rösti und Rahmsauce	
<b>Schweinefilet</b>	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