

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 8,50

Mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

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, Knoblauchbrot
und gebratenen Garnelen

Rote-Bete-Carpaccio 11,50

Mit gratiniertem Ziegenkäse, Salatbouquet, Pinienkernen
und Walnüssen

Speisekarte

Knusprige Hähnchenschnitzel 21,00

In Panko-Parmesan-Panade, dazu Kartoffelgratin und ein Beilagensalat

Boeuf Bourguignon 22,-

In Rotwein geschmorte Rinderschulter mit Kartoffelpüree, glasierten Möhren, Champignons und Perlzwiebeln

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 21,-

Mit Rahmsauce, Gemüse und Kürbispüree

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