

Tageskarte

1. April 2012

Tomatensuppe mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	5,50	Euro
Gebratene Makrelenfilets in Tomaten-Kräuterbutter an jungem Spinatsalat	9,50	Euro
Bunte Blattsalate mit Streifen von der Tandoori Hähnchenbrust und Croutons	12,50	Euro
Gratinierte Ziegenkäsetaler mit Thymianhonig an Rucola-Tomatensalat	11,80	Euro
Carpaccio vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz mit Jakobsmuscheln und kleinem Salatbouquet	14,90	Euro
Gebratene Maishähnchenbrust mit Schalottensoße, glasierten Möhren und Kartoffel-Bärlauchpüree	13,50	Euro
Gebratene Kaninchenkeule (ohne Knochen) in Estragonsoße auf Krautfleckerl	15,90	Euro
Sauerbraten vom Rinderfilet mit Rosinenschaum, pochiertem Weißweinapfel und Serviettenknödeln	28,00	Euro
Schellfischfilet in Kapern-Limettenbutter an grünem Spargel und schwarzen Bandnudeln	16,65	Euro
Kölsches Tiramisu	5,10	Euro

Weinempfehlung:

Pinot Grigio del Veneto
Weingut Cantine Sacchetto

-Italien-
Flasche 0,75l
Glas 0,2l

17,50 Euro
4,70 Euro

Shiraz Mill Cellars,
Weingut Hardy's
-Australien-
Flasche 0,75l
Glas 0,2l

29,50 Euro
6,00 Euro

Unsere Speisen können Spuren von Farbstoffen, Säuerungsmitteln, Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern oder Verdickungsmitteln enthalten.