

Samstag/Sonntag 22/23.07.2017

Neu: Hausgemachte Sommer Limonade

mit Minze & Beeren 0,3l € 4,20

- ❖ Klare Tomatenconsommé (kalt) mit eigener Einlage & frischem Basilikum € 4,60
- ❖ Bunte Sommersalate in Himbeer-Dressing mit gebratenen Rinderlendenstreifen & Sonnenblumenkernen € 13,20
- ❖ Rucola-Nudelsalat mit Kirschtomaten, eingelegter Ziegenkäse & geröstete Walnüsse € 10,90
- ❖ Putello Tonnato mit Kapernäpfel, Kirschtomaten & Salatbouquet dazu Stangenweißbrot € 12,90
- ❖ Matjesfilet in Dill-Sahne-Soße dazu Kartoffelpuffer & bunte Blattsalate € 10,80
- ❖ Spaghetti „ Arrabiata“ mit gebratenen Garnelen geschwenkt in Tomaten-Basilikumsauce dazu frischer Rucola € 13,80
- ❖ Knackiges Wokgemüse mit gelben Thai-Curry, Hähnchenbrust, frischer Koriander dazu Duftreis € 13,80
- ❖ Spanferkelbraten aus der Keule geschnitten dazu Kartoffelknödel & Augustiner Dunkelbierjus € 12,90
- ❖ Tortelli in Trüffelbutter geschwenkt mit Kirschtomaten & Trüffelpecorino € 12,90
- ❖ Chicken-Burger „Hawaii“ Hähnchenbrust in Knuspermantel, gebratener Ananas, knackigem Eisbergsalat, dazu Sweet Chilli Dip € 13,90
- ❖ Entrecotè medium gebraten mit bunten Blattsalaten, einer Ofenkartoffel & Sour Cream dazu hausgemachten Tomaten-Chilibutter € 20,90
- ❖ Dessert:
Griechischer Joghurt mit frischem Obstsalat, Walnüssen & Honig € 5,60