



## Empfehlungen der Küche

*Samstag 27.06. & Sonntag 28.06.2026*

### Vorspeisen

„Salatherzen“ mit Kirschtomaten, Crouton`s, Ceasar Dressing,	13,50
knuspriger Speck, Parmesan / <b>mit Garnelen</b>	<b>19,80</b>
„Vitello Tonato vom Kalbstafelspitz“ mit Thunfischcreme, Kapern	17,50
„Carpaccio vom Rind“ auf Senfcreme, Kapern, Rucola, Olivenöl	16,50

### Suppen

„Geeiste Gaszpacho“ Basilikum – Pesto, Knoblauchbaguette	6,50
„Rindsuppe“ mit Gemüsestreifen, Fleischstrudel	5,90
„Französische Zwiebelsuppe“ mit Käsecrouton überbacken	7,50

### Hauptspeisen

„Clubsandwich von der Hühnerbrust“, Salat, Tomate, Gurke, Speck, Spiegelei, Sauce Americaine, knusprige Wedges	19,50
„Lammkeule in Rotweinsauce“ in Rotweinsauce, Broccoli mit Mandeln, Herzoginkartoffeln	25,90
„Kabeljaufilet gebacken“ mit Sauce Tartar, Gemüse-Erdäpfelsalat	21,90
„Kalbsleber glaciert“ auf Apfelscheiben, Marsalasaucе, Buttererbsen Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel	22,50
„Fettuccine“ <b>mit Garnelen</b> , getr. Tomaten, grüner Spargel Chili – Olivenöl, bunter Blattsalat	23,50

*Di bis So von 11:00 - 22:00*

*Küche: Di bis So von 11:30 - 21:00*