<u>Menü</u>

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang einen korrespondierenden Wein. Pro 0,1I-Glas € 3,00

Speisekarte

Zupfsalat mit Grana Padano Olivenöl und altem Balsamico dazu gebratene Garnelen		<u>Vorspeisen und Suppe</u> Zupfsalat an Himbeerdressing € 4,20 Zupfsalat		
ಶಶ ಶ		mit Grana Padano, Olivenöl und altem Balsamico, dazu		
Spargelcremesuppe mit Croûtons		gebratene Garnelen		13,50
		Spargelcremesuppe		<i>5.20</i>
SSS		mit Croûtons	€	5,20
Saiblingsfilet auf Spargelragout		<u>Hauptgerichte</u> Fusilli in Pesto geschwenkt		
න නන		dazu Marktgemüse	€	9,40
Medaillon vom Rinderfilet rosa gebraten an Portweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln		Wolfsbarschfilet auf Fusilli in Pesto geschwe mit Marktgemüsegarnitur Kalbsrückensteak		22,50
නනන		rosa gebraten mit Marktgemüsegarnitur und Polentataler	€	25,80
Vanilleparfait mit Erdbeeren		Medaillon vom Rinderfilet rosa gebraten an Portweinsauce		
Als 3-Gang-Menü Als 4-Gang-Menü	<i>€ 30,50</i> <i>€ 38,50</i>	dazu Rosmarinkartoffeln	€	26,50
Als 5-Gang-Menü	<i>€ 45,50</i>	<u>Dessert</u> Vanilleparfait	6	6.50

mit Erdbeeren

€ 6,50