

## SOMMER MENÜ

Kaltes Gurkensüppchen mit Minze  
und gebratener Riesengarnele

\*

„Saltim Bocca“  
vom Kalb an Kartoffelnocken  
und Blattspinat

\*

Crème Brûlée von Lavendel  
an Erdbeeren und Joghurteis

Menü 35 €

## VORSPEISEN

Gemischter Salat  
mit Honig-Senf-Dressing

5,50 €

Tomatencarpaccio  
mit Büffelmozzarella  
und Basilikum

8,50 €

Riesengarnelen in Sesam gebacken  
an Algensalat und Avocado

12,50 €

## SUPPEN

Pfifferlings Süppchen  
mit Majoran Croutons

6,50 €

Kaltes Gurkensüppchen mit Minze  
und gebratener Riesengarnele

8,50 €

## HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Schweinefilet an Pfifferlings Risotto und gegrilltem Broccoli	19,50 €
„Saltim Bocca“ vom Kalb an Kartoffelnocken und Blattspinat	19,50 €
Wiener Schnitzel an Kartoffel-Gurkensalat	19,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Tomaten Butter und Rosmarinkartoffeln	22,50 €
„Landfrauensalat“ Blattsalate mit gebratenen Maultaschen, roten Zwiebeln und Kirschtomaten	15,50 €

## FISCH

Kabeljau in Parmaschinken gebraten an Auberginenpüree und Tomaten Cous Cous	21,50 €
---	---------

## BURGER

„Italian Burger“ vom Rind mit Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum, Rucola dazu Rosmarinkartoffeln und Sauerrahmdip	16,50 €
„Sommer Burger“ vom Rind mit Feta und Oliven, Rucola dazu Rosmarinkartoffeln und Gurkendip	16,50 €
„Veggie-Burger“ mit gratiniertem Ziegenkäse, Kirschtomaten, Honigsenfssauce und Rucola dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuter Schmand	14,50 €

## FLEISCHLOS

Pfifferling Ravioli mit Spinat und Ziegenkäse	16,50 €
Auberginenlasagne mit Feta gratiniert an Tomaten Cous Cous	14,50 €