



Mittwoch, 23. August 2017 von 11.30 bis 23.00 Uhr

## Unsere Schnitzelaktion:

Schweine- oder Parasolpilz-Schnitzel, natur oder paniert wahlweise mit Jägerrahm-, Pfefferrahmsoße oder Zitronen- Kapernsoße, dazu Pommes frites, oder Reis	6,90
...wir empfehlen dazu einen kleinen Salat	2,50
XXL-Schnitzel vom Schwein paniert, mit Pommes frites	9,40

## Eiche – Sprizz

*Der intensive Geschmack mit starkem Nachgang  
der violetten Basilikumblüte erweckt zusammen  
mit etwas Gin und Prosecco Sommerfreuden!*

6,50

*Auch als Schorle erhältlich*

3,40



## Vorspeise:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Grießnockerln und frischen Kräutern	4,90
„Kleine Tapasvariation“ - Serranoschinken und Chorizo mit Aioli, Oliven und geröstetem Steinofen Parisienne	7,90

## Hauptgang:

### Vegetarisch:

Belugalinsensalat in Balsamicodressing mit geräuchertem Tofu, gebratenem Halloumikäse und getrockneten Tomaten	13,80
---	-------

### BBQ Special:

Hausgemachtes Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln und Zucchini, dazu fruchtige BBQ Soße, mit Bergkäse überbacken	9,20
---	------

### Es ist wieder Pilzzeit!

Cordon bleu vom Parasol, gefüllt mit Hinterschinken und Emmentaler Käse, dazu Pommes oder ein Salatbouquet	12,90
---	-------



Lachsfilet, in Kräuterbutter gebraten, auf Sommersalat mit Kirscherbsen und Orangendressing	14,20
--	-------

## Dessert:

Hausgemachter Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagrahm	4,50
Hausgemachte Crêpe, gefüllt mit Orangenmarmelade und Schokoladeneis	5,20

**Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte!**

**Haben Sie weitere Wünsche? Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter!**

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:  
„Unsere Küche gibt Ihnen gerne Auskunft!“