



Samstag, 17. Februar 2018 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Gesund durch die Fastenzeit:

Hausgemachtes Ingwerwasser mit Honig und Zitrone
(heiß oder kalt serviert) 0,31



3,50

Vorspeise:

Deftige Rinderbrühe
mit verschiedenen Einlagen und frischen Kräutern 4,90

„Vitello Tonnato“ vom Kalbstafelspitz in feiner Thunfischsoße
mit Kapern und marinierten Waldkräutern 5,20

Hauptgang:

Vegetarisch:

„Burro e Salvia“ Gnocchi gebraten in Salbeibutter
mit frisch geriebenem Parmesan und mariniertem Rucola 12,80

Linguine in Safran-Pernod-Rahmsoße
mit Graved-Lachs-Streifen und confierten Tomaten 15,60

„Burgunderbraten“
Ochenschulterbraten geschmort in Pinot Noir Rotwein,
dazu Blaukraut und Kartoffelknödel 15,80

„Daube de boeuf à la provençale“
Provenzalischer Schmortopf mit Rinderbackenragout
und Wurzelgemüse, dazu frittierte Polentastangen 16,90

Dessert:

Mascarponecreme mit Erdbeerragout im Glas serviert 4,90

Ostersonntag & Ostermontag

OSTERMENÜ

Nach dem Eiersuchen genießen Sie bei uns feine Gerichte, passend zur Osterzeit. Lassen Sie die Küche kalt und genießen die Feiertage bei uns.



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

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