



^p
Sonntag, 26. Mai 2019 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Vorspeise:

Hausgemachte Rinderbrühe mit verschiedenen Suppeneinlagen und frischen Kräutern	5,20
Sommer-Kokoscremesuppe mit Shin Yoichi (Miso) und Reismudeln	5,20
Vitello Tonnato mit jungen Kapern und mariniertem Rucola	10,60

Hauptgang:

Vegetarisch:

Steinpilzravioli mit Trüffel-Prosecco-Rahmsoße und frischen Kräutern	14,20
220g Schweinenackensteak mit hausgemachter BBQ-Soße, Steakhouse Pommes und kleinem Salat	15,60
Kalbsragout mit grüner-Pfeffer-Estragon-Rahmsoße auf Spaghetti, mit frisch geriebenem Parmesan	17,90
Portion Schrobenhausener Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise und Butterkartoffeln	17,80
mit Wacholderschinken	20,80
mit Norwegischem Räucherlachs	23,90
Thunfischsteak im Sesammantel auf Shirataki-Salat, mariniert mit Sojasauce und Sweet Chili Sauce	19,20

Dessert:

Hausgemachter Eiskaffee mit Vanilleeis	4,80
Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Vanillesoße, dazu Vanilleeis und Schlagrahm	5,90

*Haben Sie schon die Cocktails
auf unserer Dachterrasse probiert?
Sie schmecken unschlagbar gut!*



Haben Sie weitere Wünsche? Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter!
Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:
„Unsere Küche gibt Ihnen gerne Auskunft!“