

Weitere Empfehlungen der Küche

“Antipasto misto“

Hausgemachte Gemüseauswahl mit Mozzarella, Rucolasalat, Tomaten, mit Olivenöl-Balsamico-Marinade, dazu Ziegenkäse mit Quittensenf,

12,80 €



Black Tiger Prawns 26/30

in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt auf buntem Salat der Saison

13,50 €

Gebratene Streifen von der Barberieentenbrust(180g)

auf bunten Blattsalaten mit Rucola

dazu ofenfrisches Baguette

15,50 €

Hähnchenbrust Caprese

auf Tomaten mit frischem Basilikum-Pesto, Mozzarella, tomatisierte Ravioli

14,50 €

Zart gebratene Rumpsteak Tranchen(180g)

auf bunten Blattsalaten mit Rucola, mit Olivenölvinaigrette

und frisch gehobeltem Parmesello, ofenfrisches Baguette

15,50 €

Kalbsschnitzel paniert oder natur

in Butter gebratene frische Waldpilze oder mit Waldpilzrahm

Kartoffelbeilagen nach Wahl, kleiner Gurkendillsalat

21,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Rahm-Spinat mit Zitronen-Butter-Kartoffeln

18,50 €



Beachten Sie auch unsere Pfifferlings Spezialitäten



Hausgemachtes Amaretto Tiramisu

Tiramisu mit frischen Früchten vom Markt, Sahnehaube, Feingebäck

7,80 €

Eisbecher „Tropical“

Drei Kugeln Eis nach Wahl, mit frischen Früchten der Saison, Feingebäck

6,50 €