

Tageskarte

Frische Pfifferlinge in Rahm^{A3,F,I}
mit Semmelknödel^{A3,F,I} oder Bratkartoffeln¹

15,80

dazu vielleicht

Schweinefilet aus dem Grill 6.- / Bardiertes¹ Kalbsmedaillon 11.-

Bardiertes¹ Kalbsmedaillon aus dem Grill

Pilze der Saison in Rahm^{A3,F}

Mediterraner Kartoffelgratin^{A3,F,I}

18,90

In Rosmarinöl gebratene Streifen vom Lachsfilet
angeschwenkt mit Lauch, Tomaten und Buchenpilzen

dazu

Malloreddus allo Zafferano^{A3,F}

(Pasta mit Safran)

17,90

Langsam geschmorte Rinderbrust (48 Stunden / 63 Grad)

Pfifferling-Sahne-Sauce^{A3,I}

Karotten in Butter geschwenkt

Kartoffelpüree^{1,I}

17,60

Mediterraner Spanferkelbraten¹

Thymian-Rotweinsauce^{A3,I}

Sauerkraut mit Zucchini und Karotten^{A3,I}

Kartoffelklöße¹

16,80

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce^{A3,F,F}

Apfelrotkraut¹

Schupfnudeln

16,80

