

Der Küchenchef empfiehlt:

Shrimpscocktail

mit Ananas und Cocktaildressing

7,00

Bärlauchcremesuppe

mit Kräutertortellinis

4,50

Bärlauchspaghetti

mit frischem Parmesan

9,50

Beiriedschnitte rosa gebraten

mit Chili-Butter überbacken und Pommes frites

19,00

Branzinoilet vom Grill

auf Wokgemüse mit Basmatireis

18,00

Hühnerbrust vom Grill

gefüllt mit Bärlauch und Kirschtomaten mit Bärlauchgnocchi

16,00

Erdbeeren in Backteig

mit Vanillesauce und Schlagobers

6,50

Gedeck 3,00 Euro pro Person.

Alle Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Steuern zu verstehen.

Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

