

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES



Spargelcremesuppe mit frischem deutschem Spargel und Sahnehäubchen 6,50€

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 4,20€

Irish Beef Rinderhüftsteak vom Grill ca. 300g 19,50 €
mit unserer rauchigen Cranberry-Pfeffer-Sauce dazu Pommes, vorab ein Salat

Argentinisches Ribeye-Steak vom Grill ca. 400g 27,50 €
mit unserer rauchigen Cranberry-Pfeffer-Sauce,
dazu Wedges Kartoffelecken, vorab ein Salat

Pesto-Tagliatelle 15,50 €
Tagliatelle in Weizengras-Rucola-Pesto, mit Walnüssen, Cashew- sowie
Pinienkernen, Brokkoli und Kirschtomaten, geriebenem Grana Padano,
vorab ein Salat

**Superfood Weizengras? Die tägliche Einnahme von Weizengras
führt zu Wohlbefinden, Gesundheit und Lebensenergie!**

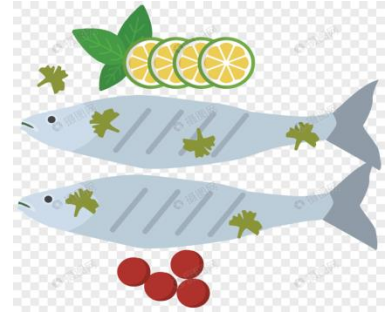
Dessertempfehlung

hausgemachtes Tartufo 6,90€

Eistrio 6,90€
hausgemachtes Mon Cheri – Lebkuchen- und Walnusseis
auf fruchtigem Himbeerspiegel und Sahnehäubchen

alle Preise incl. gesetzlicher MwSt und Bedienung
Bei möglichen Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!!

FISCHEMPFEHLUNG



Dorade Royal vom Grill mit Knoblauch-Olivenöl, dazu Baguette, vorab ein Salat	19,50 €
Wolfsbarsch vom Grill mit Knoblauch-Olivenöl, dazu Baguette, vorab ein Salat	19,50 €
Skrei- Norwegischer Winterkabeljau vom Grill Ummantelt von Sesam und Maismehl, auf Wirsing-Kartoffel-Rahm-Gemüse, vorab ein Salat	21,00 €
Seezunge aus dem Wildfang vom Grill mit Knoblauch-Olivenöl, dazu Wirsing-Kartoffel-Rahm-Gemüse, vorab ein Salat	25,00 €
Seeteufelfilet vom Grill Ummantelt von Sesam und Maismehl, auf Zitronen- Buttersauce, dazu Halbwildreis, vorab ein Salat	23,00 €
Thunfischsteak vom Grill auf Zitronen- Buttersauce, dazu Wirsing-Kartoffel-Rahm-Gemüse, vorab ein Salat	22,00 €

alle Preise incl. gesetzlicher MwSt und Bedienung
Bei möglichen Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!!