

Fischgerichte

*Geschmorte Rotbarschfilets mit Kapern und Sardellen
in Dill – Rieslingbutter (2) 15,90*

*Gebratene Zanderfilets im Rauchfleischmantel
auf Riesling – Kraut (2,4) 22,70*

*Goldbrassenfilet und Scampi 23,90
mit Pinienkerne und Kirschtomaten
in Basilikum – Butter gebraten auf Gartenmangold*

Vegetarische Gerichte

*Gebratene provenzalische Gemüse mit Bärlauch – Pesto 13,50
und Kokosreis*

Buchweizen – Crêpe mit Saisonpilze (2) 14,50

Vollkorn – Crêpe mit Gartengemüse 14,90

~~~~~

*Vor jedem Hauptgericht reichen wir einen Blattsalat der Saison*

~~~~~

*Als Beilage können Sie zwischen Oregano – Kartoffeln
Salzkartoffeln bunte Nudeln oder Basmatireis wählen*

~~~~~

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff (2) Schwefel (3) gewachst (4) Phosphat

~~~~~

*Sie erhalten auf Nachfrage Informationen über verwendete
Allergene in unseren Speisen*