

Vorspeisen:

<i>Tomaten-Artischocken-Terrine mit Rotbarbe</i>	14,00 €
<i>Gebratene Jakobsmuscheln an Fenchel-Orangen-Salat</i>	17,00 €
<i>Ragout von Pfifferlingen und Kalbsniere an Potthucke</i>	13,00 €
<i>Sommersalat mit Wachtel und gebratener Gänseleber</i>	15,00 €

Suppen:

<i>Gazpacho mit Meeresfrüchten</i>	7,50 €
<i>Gurken-Schmand-Suppe mit Lachs</i>	7,50 €

Hauptgerichte:

<i>Dorade mit Spinat und Rosmarinkartoffeln</i>	21,00 €
<i>Zander auf Bohnenkernen und Pfifferlingen</i>	17,00 €
<i>Lachs auf Salat von Glasnudeln, Gurke und Ingwer</i>	16,00 €
<i>Karree vom Lamm mit Zucchiniorelish und Gnocchi</i>	21,00 €
<i>Scheiben vom Rehbock, Pfifferlingssud und Selleriepüree</i>	25,00 €
<i>Halbe Bauernente mit Dörrpflaumen und süßen Nudeln</i>	19,00 €

Desserts:

<i>Aprikosensoufflé</i>	9,00 €
<i>Himbeersülze mit Joghurtmousse</i>	7,50 €
<i>Heidelbeercrêpe mit Vanilleeis</i>	8,00 €

Zu unseren Gerichten geben wir die folgende Weinempfehlung:

2008	<i>Pinot Bianco Friuli, Cabert</i>	1/1 Fl.	22,00 €
2009	<i>Bianco di Custoza Bardolino, Zeni</i>	1/1 Fl.	24,00 €
2008	<i>Weißburgunder Burg Ravensburg, Baden</i>	1/1 Fl.	21,00 €
2008	<i>Teroldego Mezzacorona</i>	1/1 Fl.	22,00 €
2006	<i>Villa Pillo Borgoforte, Toscana</i>	1/1 Fl.	30,00 €
2004	<i>Baron de Ley Reserva, Rioja</i>	1/1 Fl.	33,00 €

Offene Weine:

<i>Weißherbst</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Grauburgunder</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Tempranillo</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>5,00 €</i>

Biere:

<i>König Pils</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,50 €</i>
<i>König Pils</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Westheimer Pils</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Westheimer Pils</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Köstritzer</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>König alkoholfrei</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Weizenbier</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,30 €</i>

Spirituosen:

<i>Weizenkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Alter Schneider</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Alkoholfreie Getränke:

<i>Eistee</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Pepsi Cola</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,70 €</i>
<i>7 up</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Mirinda</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale</i>	<i>0,25Ltr.</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Germeta Mineralwasser</i>	<i>0,25 Ltr.</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Selters</i>	<i>0,7 Ltr.</i>	<i>4,60 €</i>

Heißgetränke:

<i>Kännchen Kaffee</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Kännchen Tee</i>		<i>2,70 €</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,00 €</i>
<i>Capuccino</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Schümli Kaffee</i>		<i>2,00 €</i>
<i>Caffè-Latte</i>		<i>2,70 €</i>

*„Warum eigentlich gewinnen
Wahrheit und Wein erst dann an Wert,
wenn man sie in dunkle Keller sperrt?“*

Gabriel Laub

Unsere Menüempfehlung:

Sommersalat mit Wachtel und Gänseleber

*

Gurken-Schmand-Suppe mit Lachs

*

*Gebratene Jakobsmuscheln an
Fenchel-Orangen-Salat**

*

Kalbsfilet an Pfifferlingscrêpe

*

*Himbeersülze mit Joghurtmousse
oder
Käseauswahl*

Preis: 5-Gang-Menü: 58 €

4-Gang-Menü: 48 €