



### **Suppen:**

Bärlauchsuppe und Shrimps 4.50

Tomatensuppe mit Mascarpone und Pesto 4.80

### **Vorspeisen:**

Bruschetta mit Olivenpaste und Bärlauchpesto 6.00

Tomaten mit Mozzarella und frischen Orangen in bestem Olivenöl,  
Crema de Balsamico dazu Baguette 6.20

Ziegenkäse im Speckmantel mit karamellisierter Birne auf  
Rucola und Baguette 6.80

### **Salat und Pasta:**

Salatteller mit Geflügelbrust im Maismehlmantel, umlegt mit  
Provolone, Tete de Moine und Grissini 9.50

Spaghetti mit Scampis in Bärlauchpesto und grünem Spargel  
dazu Salat 11.00

Tortelloni mit Spinat gefüllt in Knoblauchsoße  
und Salat 8,50



## Hauptgerichte:

Schweineschnitzel Saltimbocca auf Tomatenragout mit Gnocchis und Salat	8.50
Schweineschnitzel mit Waldpilzsoße, dazu Pommes frites und Salat	9.20
Gefüllter Schweinebraten mit pikanter füllung dazu Schupfnudeln und Salat	9.40
Geflügelbrust im Cornflakesmantel mit Erdnussoße und einem Hauch Chili, dazu Reis und Salat	13.90
Schweinelende in Pesto und Serranoschinken gebacken an Mascarponegnocchis, Kräuterjus dazu Salat	14.80
Rindersteak in Pfeffer-Rotwein-Buttersoße mit Kroketten und Salat	14.90
Victoriabarsch mit Oliven-Knoblauchpaste überbacken auf Tomaten-Spaghetti und gerillten Zucchini	14.50



## **Dessert:**

Kinderbecher mit Gummibärchen	1.70
Gemischtes Eis (4 Bällchen)	3.00
Gemischtes Eis mit Sahne	3.75
Eierlikörbecher mit Vanille- und Haselnusseis, Eierlikör und Sahne	4.90
Schokoladenbecher mit Schokoladeneis, Schokoladensoße und Sahne	4.50
Baileysbecher mit Vanilleeis, eingelegten Mandarinen, Baileyslikör, Krokant und Sahne	4.80
Frisches Erdbeertiramisu mit Vanille aus Sansibar und weißer Schokolade	5.60
„Fondant au Schokolade“ Schokoladenkuchen mit flüssiger Schokofüllung an Vanilleeis und frischem Obst	5.90
Handkäse-Honigparfait mit Mandeln verfeinert	7.20