

Wochenkarte

Empfehlungen vom 06.08.2018 bis 10.08.2018

Montag bis Freitag ab 12.00 Uhr
Sommerlicher Calamaretti Salt

13,90 €

Ruccola / Gegrillte Calamaretti / Cherrytomaten / Balsamicodressing / Gehobelter Parmesan

Ravioli Beurre Blanc

14,90€

Gefüllte Nudeltaschen mit Norwegischem Lachs / Fenchelkraut / Beurre Blanc

Tafelspitz

17,90€

Kalbstaftelspitz / Meeretichsauce / Karotten / Sellerie / Bratkartoffeln

Ganze Dorade vom Gril

18,90€

Gegrillte Dorade / Tomaten-Zwiebelbrot Salat / Pommer Frites / Aioli Dip

Taittinger Woche

Taittinger Brut Reserve 0,1 l

Aromen von reifem Pfirsich und
Aprikosen / Perfekt als Aperitif oder als
Begleitung zu Meeresfrüchten und Fisch

12,90 €

Taittinger Prestige Rose 0,1 l

Aromen von Erd- und Himbeeren / Perfekt als Aperitif
oder zu sommerlichen Salat und Beeren

14,90 €

Mittagstisch 8,90€

Mo-Fr von 12.00 bis 15.00 Uhr

Montag

Putensteak

Gegrilltes Putensteak / Sommersalat / Honig-Senf Dressing

Dienstag

Spaghetti Aglio e Olio

Spaghetti / Aglio e Olio / Getrocknete Tomaten

Mittwoch

Asiatische Chicken Wings

Chicken Wings in Asia Marinade / Pommes Frites

Donnerstag

Quiche Lorraine

Französischer Speckkuchen / Schnittlauch-Dip / Beilagensalat

Freitag

Fischburger

Brioche Bun / Fischfrikadelle vom Zander / Tomaten / Zwiebeln / Homemade Sauce / Pommer Frites

Summer Drinks

Perfekt zur Abkühlung (Alkoholfrei)

„CRANBERRY MINZ SCHORLE“

Cranberrysaft, mit Schuss Limettensaft und Minze,
aufgegossen mit Wasser und Eiswürfeln 0.3l

3,90€

„HOMEMADE LIMO“

Hausgemachte Zitronenlimonade / serviert mit Eis
und frischer Minze 0.2l

3,50€