Saint Roch Rosé –Domaine Lafage Frankreich Glas 0,2l -- 9,20 €

Diese Rosé Cuvée hat einen hellen Lachs-Farbton. Die Nase ist sehr erfrischend, viel roter Frucht nach Erdbeere und Brombeere, sowie einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen ist der Wein saftig, belebend und sehr balanciert.

Carpaccio vom Weiderind mit frischen Pfifferlingen, *Rucola, gehobeltem Parmesan*	*18,90*
Gebratene Pfifferlinge *auf Rucola Salat mit Parmesan*	*17,50*
Ceasar-Salat mit Hähnchenbrustfilet *gehobelten Parmesan und Croutons*	*17,90*
Gebackener Camembert mit buntem Salat und Preiselbeeren	*13,90*
Panierte Schafskäse mit buntem Salat	*13,50*
Wildschweinbratwürste mit Bratkartoffeln & Senf	*15,90*
Crespelle „al forno“ *Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta*	*16,50*
Gebratener Leberkäse mit zwei Spiegeleiern *Senf & Bratkartoffeln*	*16,90*
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	*15,90*
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pfifferling Rahmsauce *dazu Pommes frites und Salatteller*	*19,90*
Serviettenknödel mit Pfifferling Rahmsauce	*16,90*
Tafelspitz mit Grüner Soße & Salzkartoffeln	*19,90*
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen *in Olivenöl & Kirschtomaten*	*21,90*
Spargelcremesuppe	*8,90*
Wildlachs-Carpaccio *mit Spargelsalat vom weißen und grünen Spargel*	*17,50*
Deutscher Stangenspargel *mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*	*17,90*

Extras: gekochter Schinken	*6,90*
Serrano Schinken	*7,50*
Lachsfilet	*14,50*
Wiener Schnitzel	*16,90*
Schnitzel Wiener Art	*11,90*