

SAISONALE EMPFEHLUNG

Carpaccio vom Weiderind mit frischen Pfifferlingen <i>Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	18,90 €
Gebratene Pfifferlinge <i>auf Rucola Salat mit Parmesan</i>	17,50 €
Caesar Salat mit Hähnchenbrustfilet <i>gehobeltem Parmesan und Croutons</i>	17,90 €
Ofenkartoffel mit Nordseekrabben, Kräuterquark und buntem Salat	17,50 €
Gebratener Leberkäse mit zwei Spiegeleiern <i>Senf und Bratkartoffeln</i>	16,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pfifferlingrahmsauce <i>dazu Pommes Frites und Salatteller</i>	19,90 €
Serviettenknödel mit Pfifferlingrahmsauce	16,90 €
Tafelspitz mit Grüner Sauce und Salzkartoffeln	19,90 €
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen <i>in Olivenöl und Kirschtomaten</i>	21,90 €

Weinempfehlung des Hauses

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

Diese Rosé Cuvée hat einen hellen Lachs-Farbtönen. Die Nase ist sehr erfrischend, mit vielen roten Früchten wie *Erdbeere und Brombeere*, sowie einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen ist der Wein saftig, belebend und sehr balanciert.

