

## Vorspeisen

Büffelmozzarella / Tomatenallerlei  
Pesto / Rucola<sup>g</sup>  
€ 12,50

Carpaccio vom Rind  
Wildkräutersalat / Balsamicodressing / Oliventapenade  
Parmesan<sup>gf</sup>  
€ 12,50

Gebratene Black Tiger Garnelen / Avocado Tatar  
Gurke / bunter Salatstrauß<sup>b</sup>  
€ 13,50

## Suppen

Klares vom Rind  
Gemüsebrunoise / Eierstich / Fleischklößchen<sup>cgij</sup>  
€ 6,50

Karotten-Orangensuppe / Ingwer<sup>g</sup>  
€ 6,50

## Salate

Kleiner gemischter Salat / Balsamicodressing  
€ 6,50

Großer Salat „Fit for fun“  
Verschiedene Blattsalate / Balsamicodressing / Baguette  
*wahlweise mit...*

... karamellisierten Ziegenkäse / Äpfeln / Nüssen<sup>gh1-8</sup>  
€ 13,00

... gebratene Chiligarnelen  
€ 14,50

## Vegetarisch

Penne / Kräutersaitlinge / Rahm  
Kirschtomaten / Frühlingslauch <sup>acg</sup>  
€ 13,50

Gemüseflan / Kartoffel-Zucchini-Ragout  
Petersiliensauce / Kräutersaitlinge <sup>jh</sup>  
€ 13,50

## Dazu unsere Weinempfehlung

### **2018er Julia Schittler Chardonnay Spätlese**

trocken, Rheinhessen

*helles Goldgelb, typischer Chardonnay mit Aromen nach Walnüssen,  
exotischen Früchten und reifen Stachelbeeren.*

🍷 Winzerin des Jahres 2019 🍷

0,2l € 6,00

## Fischgerichte

Lachstranche / Sesam  
Pak Choi / Curryschaum / Basmatireis <sup>akg</sup>  
€ 18,50

Gebratenes Zanderfilet aus der Region  
Limettensauce / Saisongemüse / Schnittlauchkartoffeln <sup>cag</sup>  
€ 18,00

## Vom Grill

Rumpsteak ..oder.. Kalbsteak  
Kräuterbutter / Grillgemüse / Röstkartoffeln <sup>g</sup>  
€ 25,50

## Dazu unsere Weinempfehlung

### **2017er Cotes de Provence, Rosé**

trocken, Provence, Frankreich

*Im Glas helles Rosa mit Kupferreflexen. In der Nase duftig, eine Kombination von reifer Zitrone, Himbeere **und Erdbeere.***

0,2l € 6,50

## Fleischgerichte

Gebratenes Schnitzel vom Strohschwein  
Salat der Saison / Pommes frites <sup>a1a2c</sup>  
€ 14,50

Tranchen von der Maispoulardenbrust  
Gemüsecurry / Basmatireis <sup>g</sup>  
€ 18,50

Kalbsleberscheiben vom Grill / Portweinjus  
Pfannengemüse / Apfel / Kartoffel-Schnittlauchpüree <sup>g</sup>  
€ 19,50

Medaillons vom Strohschweinefilet  
Champignons / Rahm / Spätzle / Ingwerkarotten <sup>agc</sup>  
€ 18,50

## Dessert

Crème Brûlée  
Marinierte Früchte / Pistazieneis <sup>cgh7</sup>  
€ 7,50

Panna Cotta  
Tonkabohne / Beerenragout  
Passionsfruchtsorbet <sup>g</sup>  
€ 7,50

Joghurt-Mangomousse  
Zitronengras / Brombeeren / Himbeersorbet <sup>cg</sup>  
€ 7,50

## Unsere Eissorten

Erdbeere  
Vanille  
Schokolade  
Pistazie  
Joghurt-Mango  
Walnuss  
Himbeersorbet  
Passionsfruchtsorbet  
egh3h7

Pro Kugel € 1,40  
+ Sahne € 0,70