

Salatwochen

Aperitifempfehlung:

*Holunderblütensirup mit Sekt aufgefüllt 5.80

Kleinere Salättele zur Vorspeise:

*Rucolasalat mit Trüffelöl, Kirschtomaten
Pinienkernen und Parmesan Reggiano 7.80 

*Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
an feinem Aceto-Balsamico 7.80 

größere Salate zum satt werden

* versch. Rohkostsalate mit gekochtem Ei,
Schinken und Käsestreifen 10.80 

* Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse, Tomaten
Gurken, Mais und Oliven 14.80

* Unsere Salatschüssel mit Putenstreifen,
Champignons, Kracherle und Pinienkerne 16.80 

* Salat von der Avocado mit
lauwarmem Octopus 16.80

* sommerliche Blattsalate mit gebratenen
Riesengarnelen an Tomaten-Knoblauchbutter 17.80

* sommerliche Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen
und rosa gebratener Entenbrust 17.80

wir reichen Vollkornbaguette und Ciabatta zu den Salaten

Unsere hausgemachten Leckereien:

* Erdbeerträumchen im Glas 7.80 

* Crème brûlée mit frischen Beeren und
Sauerrahmeis 8.80 