

Dienstag – Freitag 05.07. – 08.07.2022

„LimonecelloSprizz“

Limoncello mit Eiswürfel und kühlem Prosecco aufgegossen
Schuss Soda, Rosmarin und frischen Erdbeeren € 5,90

Frische Spicy Buddha Salat-Bowl mit gebratenen Artischocken

Basmatireis mit Schwarzkümmel, groben Gurkenstückchen, frischer Chili
Radicchio, Sesamdressing und Räucherlachsstreifen € 12,00

Frische Pfifferlinge „natur“ gebraten

mit Speck, Zwiebeln, Ei und Bratkartoffeln € 13,50

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit Dotschis und Salat € 13,50

Saure Zipfeln im Essig-Zwiebelsud und Zoiglbrot € 6,90

Gebackene Blumenkohl- und Broccoliröschen

mit Joghurt-Limetten-Dip und Salatbukett € 9,00

Dienstag

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat € 11,90
Farfalle mit gebratenen Rindfleischstreifen, frischen Pilzen in Marsala-Sahnesauce
Parmesan und Salatschüsserl € 12,90

Mittwoch

Wirsingrahmgemüse mit 2 Thüringer Bratwürstl und Kartoffelstampf € 9,50
Knackiger Feldsalat mit gebratenen Kalbsleberscheiben und Apfelspalten
Balsamicodressing mariniert, Kirschtomaten und Weißbrot € 12,50

Donnerstag

Chicken-Wrap mit Guacamole, Paprikastückchen, Zwiebeln, Mais
Sauerrahm und Cheddar-Käse gefüllt, Salatgarnitur € 9,00
Pfifferling-Risotto mit gebratenem Goldbarschfilet, Petersilie und Parmesanflocken € 13,50

Freitag

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln € 9,00
Feurige Currywurst „Western Style“ mit Speck
weißen Bohnen, Chiliflocken, BBQ-Sauce, Pommes Frites € 8,00