

Tellergerichte

(Um Ihnen einen reibungslosen Service zu gewährleisten,
bitten wir Sie nur 2 Gerichte auszuwählen.)

Gemischter Salatteller
mit Balsamico Vinaigrette und gebratenen Hähnchenbruststreifen
pro Person 12,50 €

Paprika-Champignon-Gulasch vom Schwein
mit Kräuterspätzle und gemischter Salat
pro Person 14,50 €

Truthahnbraten aus der Röhre
auf Estragonrahmsauce
dazu Rucola Kartoffelstampf und saisonales Gemüse
pro Person 15,50 €

Zwei kleine Senfschnitzel vom Schwein
mit Bechamelgemüse und Röstitalern
pro Person 16,00 €

Seelachsroulade gefüllt mit Lachs und Parmesan
auf Rucola Risotto und leichter Dijonsauce
pro Person 16,50 €

Leichter Hähnchenspieß
mit frischer Ananas und Melone gebraten
Mandelreis und scharfer Currysauce
pro Person 16,50 €

Gefüllte Brust vom Landhähnchen
auf Rahmchampignons mit Kartoffelstampf und gemischtem Salat
pro Person 17,00 €

Medaillons vom Lachs
im Speckmantel gebraten auf Tomatenkompott und Rosmarinkartoffeln
pro Person 18,50 €

Rumpsteak vom Irischen Rind (200g)
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes frites
pro Person 23,50 €

Tellergerichte vegetarisch

(Um Ihnen einen reibungslosen Service zu gewährleisten,
bitten wir Sie nur 1 Gericht auszuwählen.)

Knackiges Gemüse in Thaicurrysauce dazu Basmatireis
pro Person 13,00 €

Gebackener Schafskäse mit Tomaten, roten Zwiebeln,
frischen Kräutern und ofenfrischem Baguette
pro Person 13,50 €

Bandnudeln mit Babyspinat, getrockneten Tomaten
und gerösteten Pinienkernen
pro Person 14,00 €

Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage auch laktose- und glutenfreie Gerichte.
Bitte weisen Sie uns rechtzeitig darauf hin.