

# Menu der Woche

Dienstag, 03. August und Mittwoch, 04. August

Zucchettisalat mit getrockneten Tomaten oder Gurken-Minz Kaltschale

<b>Menu 1</b>	23.50
Tomaten-Mascarpone Ravioli mit Oliven, Erbsen und Peperonistreifen	
<b>Menu 2</b>	28.50
Schweins Saltimbocca an Madairasauce Safranrisotto und Gemüse	
<b>Menu 3</b>	36.50
Gebratenes Lachsmedaillon an Curry-Kokosnusssauce Mandelreis und Blattspinat	

# Klassiker

Bunter gemischter Blattsalat	12.50
Gemischter Salat	10.50
Kurz gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce	23.50 / 35.00
Gazpacho mit gebratener Riesengrille und Basilikumglace	15.50
Lauwarmer Geisskäse (Biohof Fischer, Dagmarsellen) auf buntem Blattsalat mit Apfel, getrockneten Tomaten, Speck und Honig	16.50 / 27.50
Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse	43.50
Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln)	45.50
Rindsfilet (IRL) mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola, Balsamicojus, Kartoffelgratin und Gemüse	51.50
Short Rib vom Biohof Scheibler mit Chimichurri mit Süsskartoffelstampf und Gemüse	39.50
Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce Kartoffelgratin und Gemüse	49.50
Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter Pommes frites und Blattspinat	65.00
Süsskartoffel auf Pastinakenpüree mit Guacamole und Tomatensauce (Vegan)	31.50