

Impressionen der Jahreszeit Juni/ Juli

Aperitif des Tages :

Pfirsichlikör mit trockenem Sekt aufgefüllt 0,1 Glas 3,80 €

Kalte Tomaten- Gemüsesuppe „Spanische Art“
mit Einlage und Knoblauchbaguette

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Einlage
und Kräutersahne serviert

* * * * *

***** Kleine Gerichte*****

Frische Pfifferlinge mit Gemüse in Butter geschwenkt, dazu
luftgetrockneter Schinken, Kartoffelrösti
und bunte Salate

Matjesfilets mit Speckböhnchen, Kräutermarinade
dazu Salatbeilage, Butterbrot

*****Hauptgerichte*****

Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit Röstitalern, Krokette
und Gemüse garnitur serviert mit *Schnitzelmedaillons*
oder Schweinefilet
oder Steak ca. 150g

Geb. Zanderfilet in Butter gebraten auf Kräuter- Meerrettichrahm
dazu Butterreis

Gefülltes Schnitzel „Mediterrané“, mit Hirtenkäse kl. Tomaten,
Oliven, Kräuter-Knoblauchrahm, dazu Pommes frites

„**Vegetarisch**“ Frische Pfifferlinge mit Nudeln „Hausmacher Art“
Gemüsestreifen an Schnittlauchcreme und
Salatschälchen

*****Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen***
einen bunten Salatteller der Jahreszeit**

* * * * *

<i>Wein des Monats</i> Côtes du Provence, Rosé trocken 0,2l 3,30 €
--

Merke--- Tischreservierung und Hähnchenvorbestellung ---immer ratsam!