

SUPPEN

| Tagessuppe (Fragen Sie uns) | 10 |
|--|---------|
| Cremige Pfifferlingsuppe mit frischen Pfifferlingen und Kräutern | 12 |
| VORSPEISEN | |
| Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce | 15 |
| Frische Pfifferlinge, in Butter gebraten | 14 |
| wahlweise mit Garnelen und Knoblauch | +8 |
| Calamatana na Danka ana alamakana kana kana | 22 |
| Gebratener Pulpo nach galizischer Art | 22 |
| mit Chorizo und hausgemachter Oliventapenade | |
| Vitello Tonnato - Zartes Kalbfleisch an Thunfischsauce und Kapern | 21 |
| SALATE | |
| Kleiner grüner Salat mit Salatkernen | 9 |
| Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen | 11 |
| Kleiner Blatt- und Rucolasalat an Balsamico-Dressing, serviert mit karamellisiertem Ziegenkäse, und hausgemachten Feigen-Chutney und Kirschtomaten | 18 |
| Variation von sommerlichen Blatt- und Rohkostsalat mit gebratenen Garnelen und frischen Pfifferlingen | 19 / 34 |
| Wahlweise als Vor- oder Hauptspeise | 15/34 |



HAUPTGÄNGE

KALB

| Wiener Schnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat | 33 |
|---|----|
| Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse der Saison, serviert mit Pommes-frites | 35 |
| Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle | 33 |
| Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti | 33 |
| Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten | 33 |
| Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti | 32 |
| RIND | |
| Zartes Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzle | 39 |
| Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht an Rotweinjus, dazu sautierte Pfifferlinge und Rosmarinkartoffeln | 48 |
| Zartes Rinderfilet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht an Sauce Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites | 45 |





HAUPTGÄNGE

FISCH

| Gebratenes Doradenfilet mit einer Kräuter-Nuss-Haube, serviert mit frischem Blattspinat und Drillingskartoffeln | 38 |
|---|----|
| VEGETARISCHE GERICHTE | |
| Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in cremiger Kräutersauce, garniert mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan | 29 |
| Hausgemachte Spätzle mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Fetakäse, garniert mit gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern | 28 |
| Frische Pfifferlinge an cremiger Sauce mit hausgemachten Rösti | 29 |

