



Sommersaison 2019

Clean eating

Suppe - soup

Rote Beetesuppe/ Kokos/ Orange 6,00€
beetroot soup / coconut/ orange

Pfifferlingcremesüpple / Pfifferlingragout / Mandelsahne 6,50€
chanterelle cream soup / chanterelle ragout / almond cream

Vorspeise - starter

“Piffikus”
Gegrillter Pfifferlingsalat / Pflücksalate / Cherrytomaten/Baguette 15,50€
grilled chanterelle salad / cress / cherry tomatoes

Carpaccio vom Rind / Tomaten concassé / Baguette 19,50€
carpaccio / tomato concasse / baguette

Sommersalat: Pflücksalat/ Cornflakeschnitzel von Pute/ Früchte / Baguette 14,50€
Summer salad: picked salad/ cornflake schnitzel from turkey/ fruits / baguette



Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie uns, wir haben dafür eine extra Karte mit Angaben der Zusatzstoffe



Hauptgang - main dish

Rumpsteak / Paprika-PfeffersöÙle / Zuckerschoten / Dauphinkartoffeln rump steak / black pepper and bell pepper sauce / mangetouts / dauphin-potatoes	24,00€
Putencurry / Reisring / Kokosbananen / Kroepoek turkey curry / rice ring/ coconut bananas/ crab chips	20,80€
Kalbschnitzel / Pfifferlinge/ Flädle veal escalope / chanterelle / pancakes	24,50€
Doradenfilet gegrillt/ Ratatouille/ Dillkartoffeln dorade filet / ratatouille/ dill potatoes	23,00 €
Orientalischer Reis/ Gemüse / Garnelen oriental rice / shrimps / vegetables	22,00€
Schweinerückensteak/ Kräuterbutter/ Pommes/ Grillgemüse 21,00€ pork back steak/ herb butter/ fries/ grilled vegetables	

Vegetarisch - vegetarian/vegan

Aus der Wok Pfanne: Sommergemüse: Pfifferlinge/Zuckerschoten/Cherrytomaten/ Petersilienwurzel/Frühlingszwiebeln/ Bärlauchrisottoring summer vegetables: chanterelle/mangetout / cherry tomatoes /parsley root /spring onions / wild garlic risotto ring	16,50€
Pfifferlingragout/ Nudelnest chanterelle ragout / noodle nest	17,00€
Vegan: Couscous / Ratatouille couscous / ratatouille	15,50€



Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie uns, wir haben dafür eine extra Karte mit Angaben der Zusatzstoffe