

... DIE SUPPE

Sellerie Apfelsuppe € 6,90
mit gebeiztem Schweinefilet, Milchschaum und Wasabi-Sprossen
(A/D/G/H/L/O/P)

... DIE VORSPEISE

Vitello Tonnato € 9,90
zarte Kalbfleischscheiben in Kapern-Thunfischsauce mit kleinem Salatbouquette
(A/C/D/G/H/L/M/O/P)

... SNACK OF THE WEEK

Bunter Glasnudelsalat € 8,90
mit knackigem Gemüse und Koriander mariniert, mit rotem Curry und Sojasauce, dazu Cashewkernen und
Garnelenspieß
(A/C/D/G/H/MO/P)

... DER HAUPTGANG

Lachssteak € 15,90
unter der Kräuterkruste auf Orangen-Fenchel-Risotto und glacierte Zuckerschoten, dazu Schmortomaten und
Rieslingsauce
(A/C/D/G/H/M/O/P)

Fagotti € 10,90
Mit Gartenkräutern gefüllte Nudelsäckchen in Ricotta-Trüffelsauce mit Walnüssen und Ruccola,
dazu Frisch gehobelter Grana Padano
(A/G/H/M/O/P)

Rinderlendensteak Tiroler Art € 17,90
mit krossem Speck gegrillten Tomaten und knusprigen Röstzwiebeln auf Butterbohnen, dazu Rotweinsauce und
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
(A/C/G/H/M/O/P)

Caesar Salad € 12,90
knackiger Romanasalat in Parmesandressing mit Buttercroutons, frischem Grana Padano und
gebratener Hähnchenbrust
(A/BC/D/G/H/M/O/P)

... ALS KLEINE BEILAGE ODER FÜR DIE SCHLANKE LINIE

knackiger, bunt gemischter Herbstsalat an Hausdressing € 4,10

... DESSERT-TIPP

Bayrisch Creme € 6,90
im Glas serviert mit Himbeersauce und Sahne
(A/C/G/M/O/P)

... GETRÄNKE-TIPP

Sevilla Minz Smash (0,4l) € 8,50
fruchtig-würziger Orangen - Gin&Tonic, Limetten- und Maracuja-Saft, aufgefüllt mit Ginger Beer