

... DIE SUPPE

Karotten-Ingwersuppe..... € 6,90
mit rotem Curry verfeinert Wasabisprossen, Kresse und Milchschaum
(A/B/C/G/H/O/P)

... DIE VORSPEISE

Bulgur-Gemüse-Salat..... € 9,90
auf Zucchini-Carpaccio in Tomaten-Basilikum-Marinade und nußigem Rucola, dazu gebratener Garnelenspieß
(A/B/C/F/G/H/N/O/P)

... SNACK OF THE WEEK

Hackfleisch gefüllte Zuccinischnitzchen..... € 7,90
und Mozzarella gratiniert auf Tomatensahnesauce, dazu Kräuterreis
(A,C,G,H/O/P)

... DER HAUPTGANG

Entenbrust vom Grill..... € 17,90
rosa gebratene Entenbrust auf Süßkartoffel-Püree und Orangenrahmsauce dazu glacierte Zuckerschoten
(A/C/G/H/M/L/O/P)

Rinderhüftsteak..... € 16,90
unter der bunten Pfefferkruste gebraten auf Balsamico-Schalotten-Glace, dazu Speck-Bohnen und Rosmarinkartoffel
(A/C/G/H/L/M/O/P)

Rotes Thai Fisch Curry..... € 15,90
Rotbarsch, Lachs, Zander und Shrimps in pikanter roter Curry-Kokossauce mit Broccoli, dazu Basmatireis
(A/B/C/D/F/H/N/O/P)

... ALS KLEINE BEILAGE ODER FÜR DIE SCHLANKE LINIE

knackiger, bunt gemischter Herbstsalat an Hausdressing..... € 4,10

... DESSERT-TIPP

Hausgemachte Apfelkücherl..... € 6,90
in Weinteig gebackene Apfelingel in Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne
(A/C/G/H/O)

... GETRÄNKE-TIPP

Winter-Spritz..... € 5,90
Apfel-Zimt-Prosecco