


SOMMERGENÜSSE



VORSPEISEN

TAGESSUPPE	7 €
GEBACKENER CAMEMBERT 	14 €
mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	
GRÜNER SPARGEL 	10 €
mit gekochtem Ei und Sauce Hollandaise	

HAUPTSPEISEN

SCHWEINEMEDAILLONS	22 €
auf Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Bratensoße	
GEBRATENES LACHSFILET	21 €
gewendet in Mohn, mit Brokkolipüree und Kaisergemüse	
RAVIOLI SPARGEL 	18 €
gefüllte Ravioli mit Spargel und Ricotta auf Spinat-Lauchsoße, dazu Pinienkerne, Pecorino Romano und Basilikumpesto	
WEISSER SPARGEL	18 €
in Schinken gewickelt auf Sauce Hollandaise und mit Rosmarinkartoffeln	

VEGANE SPEZIALITÄTEN

VEGANER BURGER 	18 €
mit Bohnen-Patty, Salat, Tomate, Gurke, Mandelkäse, veganer Mayonnaise und Pommes	
BUNTE FARFALLE 	14 €
mit Kirschtomaten, veganem Pesto und Pinienkernen	

DESSERTS

TIRAMISU 	7 €
CRÉME BRÛLÉE 	7 €