



Leichte Sommerküche

Aperitivempfehlung:

Heidelbeersecco

Eu 4,00

Vorspeisen:

*Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit
Tomatenchutney, Salatgarnitur und Brot*

Eu 9,50

*Geeiste Melonen-Tomatenkaltschale
mit Parmaschinken*

Eu 4,50

Hauptspeisen:

*Hausgemachte Tagiatelle in Pfifferlingsrahm mit
gemischtem Salat*

Eu13,50

*Gebratene Landhendlbrust mit zweierlei Paprikasaucen,
mediterranen Gemüse und Kartoffelgratin*

Eu15,00

*Gebratenes Lachsforellenfilet auf
Grillgemüse mit Kräuterbaguette*

Eu15,50

Zum Nachtisch empfehlen wir:

*Hausgemachtes Limetten-Sauerrahmsorbet
mit marinierten Erdbeeren*

Eu 5,20

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

*2013er Rotling (Rosé), halbtrocken, Qualitätswein b.A.,
leichte, fruchtig, mild, Weingut Bürgerspital, Würzburg*

1/8 Ltr. Eu 2,90

1/4 Ltr. Eu 5,80