

Kulinarischer Kalender vom 04.07. – 15.07.2018
„Reise durch die Provence“

Als Aperitif empfehlen wir ein Glas

„Passionsfrucht-Cocktail“, alkoholfrei	0,15 l	3,90 €
...aufgespritzt mit einem Schuss Prosecco	0,15 l	4,50 €

Vorspeise und Suppe

Deftige Bauernterrinen mit mariniertem Gemüseallerlei	8,90 €
Soup au pistou – Gemüsesuppe mit Basilikum-Tomaten-Pesto	4,90 €

Hauptgerichte

Salat „Nicoise“ – der Klassiker aus Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Paprika, gekochten Eiern, Kartoffeln, Oliven und Thunfisch mit Blattsalaten in pikanter Rotweinvinaigrette, dazu Baguette	10,80 €
Provenzalische Gemüsequiche mit dreierlei Käse überbacken an sommerlichem Salatbukett	11,50 €
...dazu ein Hühnerbrüstchen mit Tomaten-Kräuterfüllung	14,50 €
...oder rosa gebratene Lammfilets	21,80 €
Medaillons vom Schweinefilet mit schwarzer Oliven-Tapenade gefüllt im Speckmantel gebraten auf Thymianglace, dazu Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin	15,80 €
Zarte Rindsroulade „à la provençale“ - gefüllt mit Champignons, Dijonsenf, Zwiebeln, Speck und Oliven in kräftiger Rotweinsauce, dazu Paprika-Bohnen-Gemüse und Mandelreis	16,50 €
Seeteufel und Riesengarnelen mit Tomaten und Zucchini in Kräuterbutter gebraten auf leichter Pernod-Sahne, dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	21,80 €
Dessert	
Rosmarin-Honig-Eisparfait mit marinierten Nektarinen-Filets	6,90 €

...und ab dem 18. Juli 2018 heißt unser kulinarisches Motto:
 „Sommerlaune mit Pasta, Pesto und Paradiesäpfel“