

Kulinarischer Kalender 13.07. – 24.07.2016
„Vom Königskraut und Paradiesapfel“

Vorspeisen und Suppe

Schafskäseterrine mit Ziegenfrischkäse auf gebratenen Ochsenherz-Tomatenscheiben in Balsamico-Olivenöl	8,90 €
Salat vom gebratenen Tintenfisch, Matjes und Garnelen, dazu Tomaten-Basilikum-Bruschetta	9,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croûtons	4,50 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Basilikum-Gnocci auf leichter Rahmsoße mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Frühlingzwiebeln	11,50 €
...dazu ein gebratenes Lachsforellenfilet	17,80 €
Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Basilikum-Pesto gefüllt auf Tomaten-Risotto, umlegt von marinierten Blattsalaten mit Mozzarella-Kugeln, Oliven und gerösteten Kernen	12,50 €
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel ⁽⁴⁾ gebraten auf MadeirasöÙe mit Pfifferlingen und Champignons, Bandnudeln in Pesto-Sahne und einem Tomatensalat	15,80 €
Gebratenes Zanderfilet „Caprese“ mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken auf mediterranem Sommergemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	18,50 €

Desserts

Panna Cotta mit süßem Pesto, Beeren und Aprikosen	6,20 €
Holler-Eisparfait mit marinierten Früchten, Sahne und Gebäck	6,50 €

...am Freitag, den 05.August 2016 feiern wir bei schönem Wetter wieder
 unser Sommerfest im Biergarten mit Paella aus der Riesenpfanne sowie
 weiteren Sommergerichten und köstlichen Weinen von und mit
 Werner Schmidt und Ute Stein.