

Kulinarischer Kalender vom 29.06. – 10.07.2016
„Schlemmerreise zur EM nach Frankreich“

Suppe und Salat

Kartoffel-Lauchcreme-Suppe mit Schinken und Croûtons	4,70 €
Sommerliche Salatauswahl in Cassis-Vinaigrette mit Streifen vom Rehrücken, Pfifferlingen und Nektarinen-Filets	9,80 €
...als Hauptgericht	18,50 €

Hauptgerichte

Kräuter-Crêpes gefüllt mit gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln, Perltomaten, Blattspinat in Rahm und Ziegenkäse	11,50 €
Coq au vin – gebratenes Brüstchen und ausgelöste Keule von der Poularde mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen in kräftiger Burgundersoße geschmort, dazu Butterreis	12,80 €
Scheiben vom Kalbsrücken auf Calvados-Sahne mit Äpfeln und Champignons, dazu feines Gemüse und Kartoffel-Krapferl	19,80 €
Pochiertes Edelfischragout in Pastis-Sahne mit Cherry-Tomaten, Garnelen, Dill, rotem Carmargue-Reis und gemischtem Salat	18,50 €
Filets vom Wolfsbarsch mit Knoblauch und Rosmarin gebraten auf Sommergemüse mit Couscous, mariniert in leichter Rotwein-Kräuter-Vinaigrette, Rukola und Limetten-Dip	19,50 €

Desserts

Karamellisierter Crêpe gefüllt mit heißen Kirschen, dazu Vanilleeis	6,20 €
Mousse von brauner und weißer Schokolade	6,50 €

wir kochen für Sie

Mittwoch bis Samstag	16:30 Uhr - 22:00 Uhr
Sonntags/Feiertags	11:00 Uhr - 14:00 Uhr 16:30 Uhr - 21:30 Uhr