



Tageskarte Menu of the day

158 Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Lachs **7,90**
Homemade potato soup with salmon

159 Frische Reibekuchen mit Räucherlachs **14,50**
Fresh potato pancakes with smoked salmon

160 Spaghetti mit Meeresfrüchten
in Tomatensauce mit Kräutern und Knoblauch **17,50**
Spaghetti with seafood in tomato sauce with herbs and garlic

161 Zanderfilet in Provençal-Sauce
mit frischen Kräutern, Sherry-Tomaten,
Reis, Gemüse **25,50**
*Pike-perch filet in sauce Provençal
with fresh herbs, sherry tomatoes, rice and vegetables*

162 Schweinefilet mit Birne in Gorgonzolasauce,
mit Bratkartoffeln und Gemüse **24,50**
*Pork filet with pear in gorgonzola sauce
with fried potatoes and vegetables*

163 Rumpsteak mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Pommes frites **30,-**
Rump steak with stewed mushrooms, onions and French fries

164 Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne **7,50**
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

165 „Fischteller“ 3 Sorten Edelfisch, Rosmarinkartoffeln,
mediterrane Gemüse, Sauce Aioli **26,-**
*Fish plate with 3 sorts of game fish,
rosemary potatoes, mediterranean vegetables, sauce aioli*

Weinempfehlung

Wine recommendation

Grauer Burgunder weiß, trocken	<i>white, dry</i>	0,7l	19,90
Spätburgunder rot, trocken	<i>red, dry</i>	0,7l	19,90