



## Tageskarte Menu of the day

**Hausgemachte Kartoffelsuppe** mit Lachs 4,80  
*Homemade potato soup with salmon*

**Frische Reibekuchen** mit Räucherlachs 10,50  
*Fresh potato pancakes with smoked salmon*

**Spaghetti mit Meeresfrüchten**  
in Tomatensauce mit Kräutern und Knoblauch 12,50  
*Spaghetti with seafood in tomato sauce with herbs and garlic*

**Zanderfilet in Provençal-Sauce**  
mit frischen Kräutern, Sherry-Tomaten,  
Reis, Gemüse 16,90  
*Pike-perch filet in sauce Provençal  
with fresh herbs, cherry-tomatoes, rice and vegetables*

**Schweinefilet** mit Birne in Gorgonzolasauce,  
mit Bratkartoffeln und Gemüse 18,90  
*Pork filet with pear in gorgonzola sauce  
with fried potatoes and vegetables*

**Rumpsteak** mit geschmorten Champignons,  
Zwiebeln und Pommes frites 21,-  
*Rump steak with stewed mushrooms, onions and French fries*

**Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne 4,50  
*Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream*

**„Fischteller“** 3 Sorten Edelfisch, Rosmarinkartoffeln,  
mediterrane Gemüse, Sauce Aioli 17,90  
*Fish plate with 3 sorts of game fish,  
rosemary potatoes, mediterranean vegetables, sauce aioli*

### Weinempfehlung

### Wine recommendation

**Pinot Grigio** weiß, trocken *white, dry* 0,7l 14,90

**Spätburgunder** rot, trocken *red, dry* 0,7l 14,90

Irrtümer und Änderungen vorbehalten! Subject to corrections and changes!