

Vorschau---Impressionen der Jahreszeit 06.26

Aperitif des Tages :

Pfirsichlikör mit trockenem Sekt aufgefüllt 0,1 Glas

Kalte Tomaten- Gemüsesuppe „Spanische Art“
mit Einlage und Knoblauchbaguette

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Einlage
und Kräutersahne serviert

* * * * *

***** Kleine Gerichte*****

Frische Pfifferlinge mit Gemüse in Butter geschwenkt, dazu
luftgetrockneter Schinken, Kartoffelrösti
und bunte Salate

Matjesfilets mit Speckböhnchen, Kräutermarinade
dazu Salatbeilage, Butterbrot

„Vegetarisch“ Frische Pfifferlinge mit Nudeln „Hausmacher Art“
Gemüsestreifen an Schnittlauchcreme, Salatschälchen

*****Hauptgerichte*****

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen
einen bunten Salatteller der Jahreszeit

Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit Röstitalern, Krokette
und Gemüse garnitur serviert mit *Schnitzelmedaillons*
oder Schweinefilet
oder Rinds-Steak ca. 150g

Geb. Zanderfilet in Butter gebraten auf Kräuter- Meerrettichrahm
dazu Butterreis

Gefülltes Schnitzel „Mediterranée“, mit Hirtenkäse kl. Tomaten,
Oliven, Kräuter-Knoblauchrahm, dazu Pommes frites

* * * * *

Merke--- Tischreservierung und Hähnchenvorbestellung ---immer ratsam!