

SOMMERKÜCHE

MONATSMENÜ JULI

39,50€

VORWEG

Tomaten-Sommersalat

Wildkräuter, gebratene Pfifferlinge,
Pinienkerne, Parmesan,
Balsamico-Dressing

HAUPTSACHEN (WAHLWEISE)

Gebratenes Lachsfilet

Zitronenrisotto, Salzzitrone, Wurzelgemüse,
Mojo Verde

Beef-Burger

gegrilltes Rinder-Patty,
Salat, Tomate, Gewürzgurke,
Röstzwiebeln, Wasabi-Mayonnaise,
pommes frites

Sommer-Burger

Pfirsich, Tomate, Avocado, Parmesan,
Wasabi-Kräuter-Mayonnaise,
pommes frites

DANACH

KARDAMON-EIS

mit Pfirsichsalat,
Matcha-Ganache, Sesamkrokant

VORWEG

TOMATEN-SOMMERSALAT

Wildkräuter, gebratene Pfifferlinge,
Pinienkerne, Parmesan,
Balsamico-Dressing
16,50 €

HAUPTSACHEN

PORTION PFIFFERLINGE

Speck und Zwiebeln in Rahm
*wahlweise Knoblauch-Baguette oder
Salzkartoffeln*
26,50 €

SOMMER-BURGER

Pfirsich, Tomate, Avocado, Parmesan,
Wasabi-Kräuter-Mayonnaise,
pommes frites
22,50 €

BEEF-BURGER SURF & TURF

gegrilltes Rinder-Patty & Garnele,
Salat, Tomate, Gewürzgurke,
Röstzwiebeln, Krustentier-Mayonnaise,
pommes frites
28,50 €

KOTELETT "CORDON BLEU"

vom Duke-of-Berkshire Schwein,
Käse, Schinken, Tomaten-Pfirsich-Ragout
Mojo verde Risotto
33,50 €

DANACH

KALTE SAUERKIRSCHSUPPE

mit Quarkklüter
6,50 €

KARDAMON-EIS

mit Pfirsichsalat,
Matcha-Ganache, Sesamkrokant
7,50 €

WEINEMPFEHLUNG

NERO D'Avola, Sizilien, trocken

Weingut Mandrarossa

Glas 0,1l	4,00 €
Karaffe 0,2l	7,50 €
Flasche 0,75l	27,50 €