

Vorspeisen

Knackiger Wildkräutersalat mit delikatem Hausdressing und Parmesansplittern	4,0 €
Aromatische grüne Gazpacho mit Gartenkräutern	4,0 €
Zarte Terrine von Lachs und Garnelen in Scheiben auf einem feinen Kräuterdip angerichtet	5,5 €

Zwischengerichte

Zartes Kalbsfleisch mit einer pikanten Thunfischcreme und Kapern	5,5 €
Schlotziges Zitronen- Auberginen- Risotto mit Basilikum	4,5 €
Gedünsteter cremiger Kohl und getrüffeltes Kartoffelpüree mit gerösteten Pinienkernen	5,4 €

Hauptgerichte

Lasagne Bolognese geschichtet mit Fleischsoße und Bechamel und mit Parmesan überbacken	5,9 €
Orientalisch gewürztes Potpourri von dreierlei Bohnen in würziger Tomaten- Stippe dazu gebratener Halloumi	6,5 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Champignons gedünstet in einer kräftigen Rotweinsoße angerichtet	6,8 €

Desserts

Luftig-fluffiges Tiramisu mit Macarponecreme, Löffelbiskuite und etwas Espresso	3,5 €
Mango-Sandkuchen-Dessert mit Rosenduft und Minze	4,5 €
Feine Schokoladenmousse (85% Kakao) mit frischen Früchten garniert	5,0 €