

## T A G E S E M P F E H L U N G

---

Freitag, 27. März 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat an Kürbiskernöldressing<br>& Croutons                                | 4,90  |
| 🌱 Buntessalatbeet mit Kürbiskern-Apfeldressing,<br>Oliventapenade, Weintrauben, Grissini & Brot    | 11,50 |
| Kartoffel- Rote Bete Cremesuppe mit Meerrettich,<br>Räucherlachs & Brot                            | 6,90  |
| Ziegenkäse Ravioli „Cinque P“ & Wildkräuter<br>mit Parmesan, Tomaten, Rahm, Pfeffer und Petersilie | 13,50 |
| Gebratenes Kap Seehecht Filet mit Grilltomate<br>auf italienischem Safran-Gemüse Risotto           | 17,90 |
| Rote Bete- Ziegenkäse Quiche an Salatbouquet<br>mit bunten Rohkost Salaten                         | 11,90 |
| <b><u>Süßes Intermezzo</u></b>                                                                     |       |
| Schokoladentarte mit Orangen-Tonkabohnen-Sc.<br>Schlagsahne & eine Kugel Eis nach Wahl             | 5,50  |

*Hausgemachter „Glashaus“ Eistee 0,4l / 4,10*