

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

Samstag, 28. März 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat an Kürbiskernöldressing & Croutons	4,90
🌱 Buntessalatbeet mit Kürbiskern-Apfeldressing, Oliventapenade, Weintrauben, Grissini & Brot	11,50
Kartoffel- Rote Bete Cremesuppe mit Meerrettich, Räucherlachs & Brot	6,90
Ziegenkäse Ravioli „Cinque P“ & Wildkräuter mit Parmesan, Tomaten, Rahm, Pfeffer und Petersilie	13,50
Gebratenes Kap Seehecht Filet mit Grilltomate auf italienischem Safran-Gemüse Risotto	17,90
Rote Bete- Ziegenkäse Quiche an Salatbouquet mit bunten Rohkost Salaten	11,90

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