

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

Samstag, 27. Juni 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, Croutons & Röstpfirsich	5,50
Wildkräutersalat mit Röst- Pfirsichen, Mozzarella & Oliventapenade an Himbeer-Ahorn-Senfdressing dazu Brot	12,90
Süßmais-Polenta-Zitronencreme Suppe mit Tomatenchutney, Eismeergarnelen & Brot	6,90
Gebackener Ziegenkäse auf Gemüse-Tomaten Salsa mit Süßkartoffeln & Guacamole	13,50
Kurz gebratenes Thunfischsteak auf Wakamealgen Salat mit Sesam Kartoffeln, Miso Mayo & Limette	16,90
Lauch-Käse Quiche mit Spargel an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50
Hausgemachte Rhabarber-Erdbeer-Holunderschorle 0,3l	3,60

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

Samstag, 27. Juni 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, Croutons & Röstpfirsich	5,50
Wildkräutersalat mit Röst- Pfirsichen, Mozzarella & Oliventapenade an Himbeer-Ahorn-Senfdressing dazu Brot	12,90
Süßmais-Polenta-Zitronencreme Suppe mit Tomatenchutney, Eismeergarnelen & Brot	6,90
Gebackener Ziegenkäse auf Gemüse-Tomaten Salsa mit Süßkartoffeln & Guacamole	13,50
Kurz gebratenes Thunfischsteak auf Wakamealgen Salat mit Sesam Kartoffeln, Miso Mayo & Limette	16,90
Lauch-Käse Quiche mit Spargel an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50
Hausgemachte Rhabarber-Erdbeer-Holunderschorle 0,3l	3,60