



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

Samstag, 30. Mai 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

- 🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, 5,50
Avocadocreme, Croutons & Erdbeeren
- Räucherlachs auf Wildkräutersalatbeet mit 16,70
Avocadocreme, Himbeer-Ahorn-Senfdressing & Erdbeeren
dazu Brot
- Weißer Spargelcremesuppe mit Kracherle & Brot 6,90
- Panierter Ofen Feta mit Kichererbsen Hummus auf 13,50
griechischem Cous Cous Salat mit Tomaten, Gurken & Oliven
- Auf der Haut Gebratenes Doradenfilet auf 17,50
Zitronen-Safran-Garnelenrisotto mit Gemüse & Rucola
- Lauch-Käse Quiche mit Spargel an Salatbouquet 12,50
& bunten Rohkost Salaten
- Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, 5,50
Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnensauce
- Hausgemachte Erdbeer-Rhabarber-Holunderblütenschorle 0,3l 3,60

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

🌱 vegane Speisen