

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

Freitag, 03. Juli 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

<p>🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, Croutons & Röstpfirsich</p>	<p>5,50</p>
<p>Wildkräutersalat mit Röst- Pfirsichen, Mozzarella & Oliventapenade an Himbeer-Ahorn-Senfdressing dazu Brot</p>	<p>12,90</p>
<p>Kalte Gazpacho „Andaluz“ mit Eismeergarnelen & Brot (Spanische Tomaten-Paprika-Gurkensuppe)</p>	<p>6,90</p>
<p>Spinat-Ricotta Ravioli „Caprese“ mit Rucola, Pesto Veloute, Mozzarella & Kirschtomaten</p>	<p>13,50</p>
<p>Seelachs im Tempura-Kurkumamantel mit Zitrone auf Kartoffel-Gurkensalat & Remouladensauce</p>	<p>15,90</p>
<p>Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten</p>	<p>12,50</p>
<p>Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce</p>	<p>5,50</p>

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

Freitag, 03. Juli 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

- Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, 5,50
 Croutons & Röstpfirsich

- Wildkräutersalat mit Röst- Pfirsichen, Mozzarella & 12,90
 Oliventapenade an Himbeer-Ahorn-Senfdressing dazu Brot

- Kalte Gazpacho „Andaluz“ mit Eismeergarnelen & Brot 6,90
 (Spanische Tomaten-Paprika-Gurkensuppe)

- Spinat-Ricotta Ravioli „Caprese“ mit Rucola, 13,50
 Pesto Veloute, Mozzarella & Kirschtomaten

- Seelachs im Tempura-Kurkumamantel mit Zitrone 15,90
 auf Kartoffel-Gurkensalat & Remouladensauce

- Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet 12,50
 & bunten Rohkost Salaten

- Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, 5,50
 Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce