



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

Freitag, 17. 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

Kartoffel- Pfifferlingscreme Suppe mit Kräutern & Brot 6,90

Spinat Ricotta Ravioli in Pfifferlingsrahmsauce 13,50
mit Wildkräutern, Tomaten & Balsamico

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Ofentomate 17,90
an Backkartoffel, Rucola & Sour Cream

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

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

Hausgemachter „Glashaus Eistee“ 0,3l / 3,60,-



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

Freitag, 17. 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
- Kartoffel- Pfifferlingscreme Suppe mit Kräutern & Brot 6,90
- Spinat Ricotta Ravioli in Pfifferlingsrahmsauce 13,50
mit Wildkräutern, Tomaten & Balsamico
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Ofentomate 17,90
an Backkartoffel, Rucola & Sour Cream
- Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet 12,50
& bunten Rohkost Salaten
- Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, 5,50
Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce

Hausgemachter „Glashaus Eistee“ 0,3l / 3,60,-