



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

Samstag, 18. Juli 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
Kartoffel- Pfifferlingscreme Suppe mit Kräutern & Brot	6,90
Spinat Ricotta Ravioli in Pfifferlingsrahmsauce mit Wildkräutern, Tomaten & Balsamico	13,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Ofentomate an Backkartoffel, Rucola & Sour Cream	17,90
Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50

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



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

Samstag, 18. Juli 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
Kartoffel- Pfifferlingscreme Suppe mit Kräutern & Brot	6,90
Spinat Ricotta Ravioli in Pfifferlingsrahmsauce mit Wildkräutern, Tomaten & Balsamico	13,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Ofentomate an Backkartoffel, Rucola & Sour Cream	17,90
Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50

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