



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

Samstag, 29. August 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, Croutons & Trauben	5,50
Ziegenfrischkäse-Kräuter Bruschetta mit frischen Feigen	7,90
Buntes Wildkräutersalatbeet an Oliventapenade, Kirschtomaten & Himbeer-Ahorn-Senf Dressing mit Brot <i>...mit gebratenen Rinderstreifen</i>	11,50 + 5,00
Kartoffel- Pfifferlingscremesuppe mit Räucherlachs & Brot	6,90
Kartoffel Gnocchi in Gersbacher Käsesauce mit Pfifferlingen, Kirschtomaten & Birnenchutney	13,90
Norwegisches Lachssteak an Safranschaum auf Fenchel-Orangen Gemüse & violetten Kartoffeln	17,90
Spinat- Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50