

Mittagskarte | Lunch

Salate/Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing

Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing

14,80 €

Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert
an feinen Rucolaspitzen mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan

*Carpaccio of beef marinated with pesto
and rocket salad with fried mushrooms and Parmesan*

15,80 €

Suppe | Soup

Crèmesuppe von Pfifferlingen

Cream of chanterelles soup

8,50 €

Mittagskarte | Lunch

Hauptgänge | Main courses

Flammkuchen „Toskana“

mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

Tarte flambée „Toscana“ with tomatoes, Mozzarella cheese and fresh basil

12,80 €

Flammkuchen „Norwegen“

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Crème fraîche

Tarte flambée "Norway" with salmon, rocket salad, garlic and crème fraîche

14,20 €

Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen und Speck in Schnittlauchsauce geschwenkt

Auf Wunsch bereiten wir das Gericht auch gerne ohne Speck zu.

Fettuccine with fried chanterelles with bacon and chives sauce

Also available without bacon, just instruct us, please!

Vorspeise | as starter

11,90 €

Hauptgang | as main course

15,80 €

Dessert

Crème brûlée mit braunem Zucker gebläht

Crème brûlée – flambéed with brown sugar

8,60 €

Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Dear guests! If you suffer from any food allergies, please do not hesitate to ask for further information. / All prices incl. VAT.