



## Mittagsmenüs

### Gazpacho Andaluz

*kalte spanische Gemüsesuppe*



#### Menu 1

Zucchini-puffer  
sautierte Pfifferlinge / Gemüsebouquet  
bunte Blattsalate

42,00

#### Menu 3

Kalbsrückensteak rosa gebraten  
Portweinjus / sautierte Pfifferlinge  
Gemüse / hausgemachte Spätzle

48,00

#### Menu 2

Kalbsragout in Rosmarinsauce geschmort  
frische Pilze / hausgemachte Spätzle  
bunter Salatteller

44,00

#### Menu 4

Lachssteak gebraten  
Rieslingsauce / Blattspinat  
Nüdele

46,00



Erdbeerroulade mit frischen Beeren

## Tagesempfehlungen

### Rosa gebratenes Entrecôte ca. 250 g

Kräuterbutter / Grilltomate / Pommes Frites / bunter Salatteller

38,00

### Cordon Bleu von der Kalbsnuss mit Emmentaler und gekochtem Schinken gefüllt

Kalbsjus / Pommes Frites / bunter Salatteller

34,00

### Sommerliche Blattsalate / gebratene Edelfische und Gambas

Cocktailsauce / Baguette

39,00

Bitte beachten Sie, dass wir ein Serviceentgelt von 4,00 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

## Unsere Apéritifempfehlung

### Hugo Rhabarber alkoholfrei

4 cl HolunderBlütenWunder Rhabarber  
15 cl Tonic / 5 cl Soda / Minze & Limettenscheibe

7,80

### Limoncello Sprizz

4 cl Limoncello auf Eiswürfel  
und Sekt aufgefüllt

8,80

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

**Alle Preise in € und inklusive der seit dem 1.1.2024 geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%**