

Mediterrane Genuss-Wochen... & frische Pfifferlinge...

Provenzalische Tomatensuppe

mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Olivenöl

6,90 €

Variationen von Bruschetta

mit Pesto, Tomaten-Zwiebelwürfeln & Zucchini-Paprika-Würfeln

10,90 €

Gebackener Ziegenkäse auf Vitalbrot

belegt mit Salatspitzen & Walnüssen, auf einer pikanten Feigen-Apfel-Marmelade

16,90 €

Bistro - Salat mit kernigem Ziegenkäse

Gegrilltes Gemüse auf bunten Blattsalaten, Ofenkartoffel,
Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen & Honig – Senf - Dip

18,40 €

Mit Paprika gefüllte Hähnchenbrustroulade im Zucchini-Mantel

auf Tomaten-Rucola-Nudeln

20,40 €

Gebratenes Wildlachsfilet auf mediterranem Ratatouille-Gemüse,

mit Rosmarinkartoffeln & Parmesanschaum

23,90 €

Schweinefilet im mediterranen Panko-Kräutermantel aus dem Kanonengarten,

mit feinem, frischen Gemüse und Folienkartoffel

23,90 €

Die Küche empfiehlt: Eine Fischplatte zum Genießen

Gegrillte Dorade, Zander, Lachs & Gambas

frische Kräuter mit feinem Gemüse & Olivenkartoffeln

27,90 €

Pfiffies - goldgelbe Wildpilze mit einem pfeffrig-aromatischen Geschmack:

Penne mit Pfifferlingen in Rahm, Rucolasalat und Cocktailtomaten

18,30 €

Knuspriges Schweineschnitzel

auf Rahm-Pfifferlingen mit Butterkartoffeln und bunter Salatschüssel

23,40 €

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit Rahm-Pfifferlingen und Petersilienkartoffeln

33,90 €

... eine Portion Rahm-Pfifferlinge zum Essen oder einfach nur so

7,90 €

