

# Mittagskarte

---

**Unser Vorschlag:  
ein 2 Gänge Menü für nur € 17,50**

Als Vorspeise:

**Feldsalat mit mariniertem Spargel und  
rosa gebratenem Rinder-Roastbeef**  
(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Zarte Truthahnbrust mit Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln  
in einer milden Zitronensauce, dazu Gemüsebeilage**  
(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Filet vom Seelachs mit Krabben und Kaiserschoten  
in einer herzhaften Hummersauce, dazu Salatbeilage**  
(als Einzelgericht € 12,50)

## Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

**Cremiges Wildkräutersüppchen mit Räucherforelle verfeinert**  
€ 5,80

**Knackiger gemischter Salat mit Thunfisch und Ei**  
€ 8,50

**„Fusilli“ (Nudeln)  
in einer Lambbolognese mit Aprikosen und Pinienkernen,  
gewürzt mit gehobeltem Pecorinokäse**  
€ 9,80

**Spaghetti  
mit Rauchlachs, Spargel und Schnittlauch**  
€ 9,80

**Kotelett vom Saalower Kräuterspanferkel auf „Wiener Art“  
mit einem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat**  
€ 14,50

**Dessertvariation " Cavallino rosso "**  
€ 5,-

\*\*\*\*\*

**Als Alternative zum Wein :**  
**Bioapfelsaft "WEIROUGE" aus Südtirol**  
**100% Apfelsaft ohne Zucker und Konservierungsstoffe,  
perfekt zum Essen**

**0,2 l. € 3,90**

**Flasche 0,75 € 14,50**