

Mittagskarte

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

Als Vorspeise:

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuterseitlingen, Rucola und Parmesan
(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Filet vom Saalower Kräuterschwein mit Strauchtomaten und
Pinienkernen in einer cremigen Gorgonzolasauce,
verfeinert mit würzigem Bärlauchpesto, dazu Gemüsebeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Filet vom Seelachs in Sesamöl gebraten,
serviert auf Karotten- Fenchelgemüse in Hummerrahm,
dazu Salatbeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

**Cremiges Süßkartoffel-Apfelsüppchen mit
geräucherten Garnelen verfeinert**
€ 5,80

Knackiger Salat mit Thunfisch und Ei
€ 7,50

Klassische Lasagne im Ofen überbacken
€ 9,80

**„Orecchiette“(Nudeln) mit Scampi, grünem Spargel
und Strauchtomaten**
€ 9,80

**Dünne Scheiben vom Rumpsteak in Rosmarinbutter gebraten,
serviert auf Artischocken, Rucola und gehobeltem Parmesan**
€ 14,00

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 €