

<i>Vor dem Essen empfehlen wir als Aperitif einen Lillet Berry oder Hugo</i>	<i>5,00</i>
<i>Pfifferlingcremesüppchen</i>	<i>5,80</i>
<i>Argentinisches Rinderhüftsteak getoppt mit Bacon und Datteln auf mild bunter Pfeffersauce an Bratkartoffeln und Salat der Saison</i>	<i>18,80</i>
<i>Hähnchenbruststreifen mit Fusili Tricolore, Nektarinen Spalten und geschwenkten frischen Pfifferlingen, auf fruchtiger Pfifferlingsauce</i>	<i>15,50</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites, dazu Salat der Saison</i>	<i>22,80</i>
<i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten auf frischen bunten Bandnudeln, dazu Salat</i>	<i>15,90</i>
<i>Pfannkuchen mit Tomate und Mozzarella überbacken, garniert mit Basilikum - Balsamico, Salat der Saison</i>	<i>11,80</i>
<i>Schweinemedallions auf Brombeere - Rosa Beeren - Grüner Pfeffer Sauce mit Zwiebel-Tomate Concassé Schupfnudeln und Salat</i>	<i>17,80</i>
<i>Große Salatvariation mit frischen Feigen, in Balsamico- Honig-Preiselbeer Dressing, dazu gegrillter Ziegenkäse</i>	<i>14,90</i>
<i>Lachssteak im Honigmantel auf Gnocchis mit Rucola, Hirtenkäse und Cherrytomaten in Kräuterrahm</i>	<i>17,80</i>