

MONATSKARTE für JULI

11.30 Uhr - 14 Uhr & 17.30 - 21 Uhr

...und es wird Sommer

<u>Suppe:</u>	<i>Hausgemachte Paprikarahmsuppe mit Serranoschinken</i>	<i>3,60 EUR</i>
<u>Vorspeise:</u>	<i>Roastbeef, rosa gebraten mit eingelegtem Grillgemüse, Salatbukett</i>	<i>7,80 EUR</i>
	<i>Medaillon vom Schweinefilet mit Tomaten und Mozzarella gratiniert im Salatkranz, Baguette</i>	<i>10,50 EUR</i>
	<i>Putengeschnetzeltes „Frikassê Art“ mit Champignons und frischem Gemüse im Nudelnest</i>	<i>12,90 EUR</i>
	<i>Zarte Koteletts vom Wildschwein mit Wildjus, dazu Pfifferling-Schupfnudeln und Preiselbeeren</i>	<i>14,50 EUR</i>
	<i>Hausgemachte Spinat-Serviettenknödeln mit frischen Kräutersaitlingen in Rahm, dazu abgeschmelzte Kirschtomaten</i>	<i>10,50 EUR</i>
	<i>Spaghetti mit Muscheln, Paprika und Zucchini im Weissweinsud mit Knoblauch, kleiner Salat</i>	<i>12,50 EUR</i>
	<i>Medaillons vom Kalbsfilet auf Sahnereis mit frischen Pfifferlingen</i>	<i>16,50 EUR</i>
	<i>Gebratenes Filet vom Papageienfisch auf Curry-Ananassoße, dazu Basmati und Wildreis</i>	<i>15,50 EUR</i>
<u>Tipp des Monats:</u>	<i>„rib eye steak american style“ mit Kräuterbutter, hausgemachten Süsskartoffel-pommes, Sauerrahmdipp und frische Salate</i>	<i>17,50 EUR</i>
<u>als Nachtisch :</u>	<i>Waldfrucht-Pannacotta-Eiscreme mit Naturjoghurt und marinierten Nektarinen</i>	<i>4,20 EUR</i>