

Unsere saisonale Empfehlung

Suppen und Vorspeisen

<i>Pfifferlingscremesuppe mit Basilikumpesto</i>	8,00 €
<i>klare Tomatensuppe getrocknete Tomaten Basilikumroyal</i>	9,00 €
<i>hausgeräucherter norwegischer Lachs kleiner Döppekoche Avocado-Manogssalat</i>	14,80 €
<i>gebratener Ziegenkäse sommerliche Salate Nüsse Feigensenf Senf-Honig-Dressing</i>	14,30 €
<i>Kalbfleischstrudel auf Curry-Gemüse</i>	14,50 €

Vegetarisch

<i>gebratene Garnele Zitrone hausgemacht Nudeln rote Zwiebel Zucchini getrocknete Tomate Cashewkerne ohne Garnelenvegetarisch.....</i>	30,40 € 20,90 €
<i>Pfifferlinge gebraten in Preiselbeerrahm Serviettenknödel</i>	25,00 €

Hauptgänge

<i>Wiener Backbuhn von der Maispoularde Remoulade Kartoffel-Gurkensalat</i>	24,50 €
---	---------

Hauptgänge

Unsere Frischfisch- Empfehlung

Loup de mer | Olivenbutter
Tomaten | Oliven | Kapern | Buratta | Nudeln 30,00 €

Kalbsfiletmedaillons | Saltim bocca
Seranoschinken | Salbei | weiße Pfeffersauce
Möhre | Kartoffelstampf 35,00 €

Geschnetztes Kalbsfilet
”Züricher Art” | Käse
Spätzle 29,50 €

Nackensteak vom Landuro Schwein
krosse Röstzwiebeln | Meerrettich
Lyoner Kartoffeln 27,90 €
(Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Petersilie)

Zweierlei vom Schwein
krosser 30 Std. gegarter Bauch | rosa Medaillon
Wirsing | Malsbiersauce 28,00 €
kleiner Döppekoche

Kalbsentrecote | rosa gebraten
frische Pfifferlinge in Rahm 32,00 €
Karottenpüree | Blumenkohl | Brokkoli | Kartoffeltaler