

# Sommerzeit

Saisonal

Juni bis August



*Mo. - Fr.  
Wochenende*

*ab 17.00 Uhr  
ganztags*

## *Vorspeisen*

- |  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| V.1 Gazpacho (kalte Suppe aus Spanien) mit Tomaten, Gurken und Knoblauch ein ausgezeichneter Appetitanreger                                      | 11.50         |               |
| V.2 Riesencrevetten in Butter und Knoblauch angebraten und mit feinen Salaten und Knoblauchbrot angerichtet                                      | kl.P<br>25.50 | gr.P<br>35.50 |
| V.3 Süsse erfrischende Melonenschiffli mit feinstem Rohschinken  | 21.50         | 29.50         |
| V.4 Carpaccio (kalt) Zartes Rindsfilet hauchdünn geschnitten mit kaltgepresstem Oliven-Öl, feinem Balsamico beträufelt und mit Parmesan bestreut | 27.50         | 37.50         |

*.....Hauptspeisen auf der Rückseite.....*

# Sommerzeit

Saisonal

Juni bis August



*Mo. - Fr.  
Wochenende*

*ab 17.00 Uhr  
ganztags*

## *Hauptspeisen*

H.1 Poulet-Salat Maryland fein abgeschmeckte Currysauce mit Früchten	29.50
H.2 Siedfleisch-Salat garniert	28.50
H.3 Spareribs knusprig gebraten dazu feine Barbecue-Sauce und mit Country-Cuts angerichtet	30.50
H.4 Zartes Rindsfilet an Pfeffersauce dazu Breitbandnudeln und eine feine Rösttomate	55.50
H.5 Lachs-Steak an Zitronensauce (aus Norwegen) mit Butterreis und Spinat	32.50
H.6 Zartes Pferdefilet mit Baked-Potatoes und Sauerrahmsauce	39.50

Dazu Hausgemacht:  
Café de Paris, Zitronen und Kräuterbutter  
wählen Sie selber

„*Sr Gnete*“