

MENUVARIATIONEN

Ochschwanzsuppe mit Parmesan

oder

Menüsalat



MENU EINS

Gedämpftes Lachsfilet
an Limonensauce
mit Safrannudeln und Spargelragout
20.00

MENU ZWEI

Trofie – Italienische Teigwaren
mit Pestosauce, Rindsfiletstreifen
und buntem Gemüse
32.00

VEGETARISCH

Gebackene Maisgalette
auf einem Frühlingsgemüseragout
und Radiesliwürfeln
18.00

LOW CARB

Eiertortilla
mit buntem Frühlingsgemüse
leicht mariniertes Spargelsalat
garniert mit frischen Sprossen
24.00

DEKLARATION UND ALLERGIEN.

Über die Herkunft von unserem Fleisch und Fisch geben unsere Mitarbeiter Ihnen gerne Auskunft.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.