



22.-24.08.2019

SNACKS/STARTER

Hausgeräucherter Lachs mit Avocado und Zitrusalat

Zwölf Euro

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Honig und Haselnüssen

Zehn Euro

MAIN

Caesar Salat mit gegrilltem Hähnchen

Vierzehn Euro

Frische Tagliatelle mit Pfifferlingen und Parmesan

Neunzehn Euro

Rumpfsteak mit Sommertrüffelsalsa auf Feldsalat

Siebenundzwanzig Euro

DESSERT

Ananas Ravioli mit Chili

Sechs Euro

Karamellisierte Teigbällchen mit Vanillesauce

Sechs Euro



22.-24.08.2019

SNACKS/STARTER

Homemade smoked salmon with avocado and citrus salad

Twelve Euro

Beetroot carpaccio with goat's cheese, honey and hazelnuts

Ten Euro

MAIN

Caesar salad with grilled chicken

Fourteen Euro

Fresh tagliatelle with chanterelles and parmesan

Nineteen Euro

Rump steak with summer truffle salsa on corn salad

Twenty-seven Euro

DESSERT

Pineapple ravioli with chilli

Six Euro

Caramelised pastry balls with vanilla sauce

Six Euro