

Menu der Woche

Donnerstag 11. Juli und Freitag 12. Juli 2024

Bunter Blattsalat mit Nüssen oder kalte Melonen-Minz Suppe

Menu 1 25.50
Süßkartoffel-Taler mit Blattspinat und Safransauce

Menu 2 30.50
Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce
Mandelreis und Kokos-Banane

Menu 3 38.50
Gebratener Seeteufel
mit Spinat-Tagliarini, Eierschwämmen, Oliven und Cherry Tomaten

Klassiker

Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen
Avocado und Schlossberger(Käse), Limetten-Chili Dressing 17.50

Gemischter Salat 13.50

Gazpacho mit Basilikumsorbet 11.50

Lammrack mit getrockneten Tomaten und Geissenkäse
an Ahornsirupsauce, Spinat-Tagliarini und Ratatouille 51.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 47.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet mit Pfeffersauce 55.50
Oliven-Polenta und Gemüse

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce 52.50
Kartoffelgratin und Gemüse

Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter 65.00
Pommes frites und Blattspinat

Gebratener Meerwolf mit Rotweinschalotten 53.50
an Basilikumschaum und mediterranes Tomatenrisotto

Curry-Gemüse mit Tofu (vegan) 36.50
Mandelreis