

DER CHEF EMPFIEHLT:

„SALATOUVERTÜRE“
Bunter SALATTELLER mit Joghurtdressing
und gebratenen Putenbruststreifen 14.-

„SURSCHNITZEL“ - Schweinsschnitzel in der Kürbiskernpanier
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl 17,50

SCHWEINEMEDAILLONS gebraten,
an feiner EIER SCHWAMMERL-RAHMSAUCE
mit Kroketten und Gemüse garnitur 22,50

SCHWEINE STEAK VOM GRILL mit Kräuterbutter,
Pommes frites und gemischtem Salat 19,50

* * * * *

FRÜCHTE BECHER – frische Früchte mit 3 Kugeln
köstlichem Fruchteis, garniert mit Schlagobers 9,20