



Tagesessen:

Saccottini Mozzarella-Rucola

Frische, mit Mozzarella und Rucola gefüllte Nudelsäckchen, mit kalt gepresstem Olivenöl, frischer Chilischote, Rucola und Mozzarellakugeln 11,50

Sommerwurstsalat

Fleischkäsestreifen mit Gurken, Tomaten, Radieschen und Rucola gewürzt mit Kräuter Vinaigrette dazu reichen wir Stangenbrot 9,00

Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse

verschiedene Blattsalate auf Strauchtomaten Carpaccio gewürzt mit Kräuter Dressing dazu Ziegenfrischkäse und Stangenbrot 12,50

Kartoffelsuppe

mit Wienerle, gerösteten Brotwürfeln und Schnittlauch 4,80

Broccoli Cremesuppe

mit Broccoli Röschen 4,80

Pasta:

Spaghetti Napoletana

mit fruchtiger Tomatensoße garniert mit gehobeltem Parmesan 8,50

Penne All Arrabiatta

Rohrnudeln mit kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch, frischer Chilischote, gehackten Tomaten und Blatt Petersilie garniert mit gehobeltem Parmesan 9,00

Tortellini a la Panna

frische, mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Schinken-Sahne-Käse Soße verfeinert mit frischen Kräutern garniert mit gehobeltem Parmesan 10,50

Ein Paar frische Kalbsbratwürste vom Metzger Buck

auf hausgemachtem Apfelblaukraut und Bratkartoffeln 10,50

Nürnberger Rostbratwürstchen auf hausgemachtem Speck-Sauerkraut

dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln 9,50

Wiener Schnitzel aus dem Schweinerückenrücken

serviert mit Pommes Frites und Salat 13,50

Aus dem Wok:

Bami Goreng

Putenbruststreifen mit Asia Gemüse, Zuckerschoten, frischem Ingwer, Knoblauch, Sojasoße und Thai Nudeln 13,50

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln und Gewürzgurken in leichter Joghurt-Mayonnaise dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln 14,50

Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Rind

mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Salat 21,50