

## Vorspeise

<b>Kalte Gurkensuppe</b> .....	9 €
<i>mit frischer Note von Minze und Zitrone</i>	
<b>Gerahmte Fischsuppe</b> .....	11 €
<i>von der geräucherten Forelle, mit Kaviar und Sahne</i>	
<b>Schafskäse mit frischen Feigen</b> .....	12 €
<i>im Pergament gebacken, mit karamellisierten Zwiebeln und Cassissauce</i>	
<b>Salat vom Senfkohl mit Feta</b> .....	12 €
<i>mit Tomate, Karotte, dazu Erdbeer-Balsamico-Dressing, mit geröstetem Sesam und Croutons</i>	

## Hauptgang

<b>Tilapia-Filet, gebraten</b> .....	27 €
<i>Buntbarsch an Zitronen-Couscous, mit Pfannengemüse und einer sanften Sweet-Chili-Sauce</i>	
<b>Schweineschnitzel „Hawaii“</b> .....	25 €
<i>auf fruchtiger Currysauce, mit marinierter Ananas, Schinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin und Salatbouquet</i>	
<b>Hähnchenbrustfilet „Roquefort“</b> .....	26 €
<i>an Kartoffel-Erbsenpüree, gratiniert mit Blauschimmelkäse, an Erdbeer-Chutney und leichtem Limetten-Minzöl</i>	
<b>Zart gebratenes Entrecôte-Steak, ca. 250g</b> .....	34 €
<i>mit Café de Paris Butter, an sommerlichem Kartoffelsalat mit feinem Gemüse, dazu eine fruchtig pikante Salsa</i>	
<b>Veganes Frikassee mit buntem Buttergemüse</b> .....	24 €
<i>aus einer Variation verschiedener Pilze, wahlweise mit Reis oder Kartoffeln</i>	



## Dessert

**Zitronen-Thymian-Creme** ..... 7 €  
*an Himbeersorbet mit Sahne*

**Warmer Sticky Toffee Pudding** ..... 8 €  
*locker-saftiges Dattel-Küchlein mit braunem Zucker, überzogen mit einer cremigen Butterscotch-Sauce, dazu Sahne*

**Weißer Sommertraum** ..... 9 €  
*leichte, helle Mousse mit weißer Schokoladensauce und geeisten Himbeeren*

## Für unsere kleinen Gäste

**Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce** ..... 12 €

**Hähnchenschnitzel mit Buttergemüse und Kartoffel-Erbsenpüree** ..... 16 €

