

Empfehlungen des Küchenchefs



Vorspeise

Pfifferlingcremesuppe ^{5, G}	9,50
Gazpacho Andaluz ^{5, A}	8,50
Mediterranes Grillgemüse mit gebackenem Schafskäse ^{A, C, G}	16,50
Omelett mit Kräuterpfifferlingen und Salatbouquet ^C	16,50
Feine Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen ^{5, J}	18,50
Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G,} - ohne Pute	16,50 13,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J}	16,50 kleine Portion 13,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat- Füllung in Salbei-Butter ^{5, A, G}	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 18,50
Frische Pfifferlinge à la crème ^{A, C, G} - mit Tagliatelle ^{A, C, G} - mit Serviettenknödel ^{A, C, G}	21,50 23,50
Asia-Wokgemüse mit Hähnchenbrust und Basmatireis	20,50
Rindersaftgulasch mit Bandnudeln und Salat ^{5, C, G}	23,50
Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferling-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat ^{5, A, J}	36,50
Dorade mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{D, J}	22,50

Dessert

Rhabarberkompott mit Vanilleeis ^{A, G}	9,50
Affogato ^A	6,50

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Farbstoff • 2-Konservierungsstoff • 3-Antioxidationsmittel • 4-geschwe-
felt • 5-Geschmacksverstärker • 6-geschwärzt • 7-Phosphat • 8-Süßungs-
mittel

À la Carte

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling abgeschmeckt ^{5, G}	8,50
---	------

Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette ^{A, G}	11,50
Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern ^B als Hauptspeise	13,50 18,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan ^{A, G}	15,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger Tomatensauce ^{5, A, B}	19,50
Walliser Geschnetzeltes vom zarten Truthahnbrustfilet, mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu Butterspätzle und Blattsalate ^{5, A, C, G}	21,50
Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und Blattsalate ^{5, A, G}	25,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat ^{A, C}	20,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten ^{A, C, G}	7,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{A, G, H}	7,50
Variationen von Käse ^G	14,50

Allergene:

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder
Hybridstämme davon) • B-Krebstiere • C-Eier • D-Fische • E-Erdnüsse •
F-Sojabohnen • G-Milch, Butter, Laktose • H-Schalenfrüchte (Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse) • I-Sellerie • J-Senf • K-Sesamsamen
• L-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l) • M-Lupinen • N-
Weichtiere