

Sommerkarte

Parmesanschaumsuppe mit Thymian und Tomaten 7,80 Euro

Frische Avocado mit Kirschchutney und gebackene Falafel 14,80 Euro

*Hausgemachte Kirsch-Frischkäse-Rucola-Ravioli „Vegi“
an Schnittlauchsahne mit Kirschtomaten, Kräutern und Parmesan
wahlweise mit Topping:* 19,80 Euro

- *Crunchy Chicken* 24,80 Euro
- *Fisch des Tages* 25,80 Euro
- *gebratene Roastbeefstreifen* 26,80 Euro

*Schnitzel vom Jungschweinerücken „Hessisch“ an Lauchspeck-Schmandsoße
mit Pommes und ein frischer Beilagensalat* 19,80 Euro

*Rumpsteak vom Grill (200g) mit Kräuterbutter,
frischen Champignons und Röstzwiebeln
an Pommes und ein frischer Beilagensalat* 34,50 Euro

*Knusprige Süßkartoffel-Wedges „Vegi“
(Auch Vegan möglich mit Kirschchutney)
mit Sourcream und Wildkräutern an mediterranem Gemüse
wahlweise mit Topping:* 19,80 Euro

- *Crunchy Chicken* 24,80 Euro
- *Fisch des Tages* 25,80 Euro
- *Gebratene Roastbeefstreifen* 26,80 Euro



*Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit frischen Champignons an Weißweinrahmsauce
dazu Butterknöpfle und ein frischer Gartensalat* 19,80 Euro

*„Kindervatter`s Kirschengericht“
Schweinemedallions mit Rösti und Hollandaise
an Pilzen und frischen Kirschen* 24,80 Euro

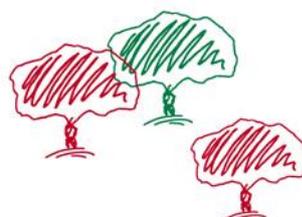
*Geschmorte Schweinebäckchen in Kirschbalsamico-Schmorsoße
An Stampfkartoffeln und buntem Möhrengemüse* 24,80 Euro

*Vegane Lasagne auf Grillgemüse
mit Kokos, Linsen und Curry an Kirschchutney* 18,50 Euro

Dessert

Crème brûlée mit Kirschen und Kirschsorbet

8,50 Euro



Sommermenü

Parmesanschaumsuppe

★ ★ ★ ★ ★

*Fisch des Tages an Wildkräutern
auf **Stampfkartoffeln** mit mediterranem Gemüse
(Hauptgang einzeln 25,80 Euro)*

★ ★ ★ ★ ★

Crème brûlée mit Kirschen und Kirschsorbet

36,50 Euro

