

Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen	€ 4,50
Gris Blanc Gérard Bertrand Rose Südfrankreich 0,1l	€ 3,50
Réserva Cabernet Sauvignon Gérard Bertrand Südfrankreich 0,1l	€ 3,50
Rivaner Kaiserstuhl 2017 0,2l 0,75l € 19,--	€ 5,50

"Geduld ist das Vertrauen, dass alles kommt, wenn die Zeit reif ist"

Fernöstliche Weisheit

Pastinaken- Trüffelcremsuppe	€ 8,50
Anti Pasti mit Knoblauchbaquette	€ 11,90
Thunfischcaraccio mit Kapernvinigraite	€ 13,50
Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten, Avocado und Rucola	€ 9,50
Ziegenkäse- Apfelgratin auf Radicchiosalat	€ 9,50
Gemüsetorte an Salatgarnitur	€ 7,50
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und gebratenen Pilzen	€ 7,50
Gemüsepuffer auf Kräuterschmand	€ 8,90
♥	
Vegan: Kichererbsen- Auberginenbratlinge auf grünem Spargel und Avocado- Tomatendip	€ 11,90
Sesamnocchi auf Chinakohl mit Curry- Cocossoße	€ 10,50
Buchweizenravioli mit Gemüse- Bärlauchfüllung auf Blattspinat brauner Butter und Parmesan	€ 10,90
♥	
Hamburger mit Rinderhack, Pfeffersoße und Salatgarnitur	€ 10,90
Wollwurst mit Bratensoße und Kartoffel- Gurkensalat	€ 9,90
Bayerisches Maishähnchenbrust mit Ziegenkäsefüllung auf Blattspinat und Süßkartoffelpommes	€ 17,50
Kalbsrückensteak an buntem Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln	€ 22,50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salate	€ 18,90
Saiblingsfilet auf Safranrisotto mit Frühlingslauch und Kräutersaitlinge	€ 21,50
♥	
Erdbeertiramisu	€ 4,50
Beerengratin mit weißem Schokomousse und Mangoeis	€ 10,50
Hollunderparfait an Erdbeeren	€ 9,50

"Vegetarischer Kochkurs 26. März 2019, Beginn 17:30Uhr"