

MITTAGSMENÜ VON 29. Juni – 2. Juli 2021

DIENSTAG

Bunter Tomatensalat mit Proscuitto und Oliven 8€



Picatta vom Kalbsrücken mit Pilzrisotto & Sommergemüse 22€
oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Pilzrisotto & Sommergemüse 21€



Mascarpone mit Waldmeister und Erdbeere 8€

MITWOCHE

Fortino Fischsuppe 6€



Rosa Zwiebelrostbraten mit Gnocchi und Zucchini 20€
oder

Seesaiblig mit Gnocchi und Zucchini 19€



Zitronenküchlein mit Rote Rübe und Sauerrahm 8€

DONNERSTAG

Sellersieschaumsuppe mit Trüffelravioli 6€



Rosa Ragout vom Reh mit Roter Rübe und Grießknödel 20€
oder

Dorade auf mediterranem Gemüse und Grießknödel 20€



Schokoladentarte mit Passionsfrucht & Mangosorbet 8€

FREITAG

Gurkenkaltschale mit Garnele 8€



Zerlei vom heimisches Durocschwein mit Frühkraut und Heurige 20€
oder

Fischvariation mit Frühkraut und Heurige €



Vanillecreme mit Zitrone & Hollunder 8€

Preis:

2- Gang Menü 20,00€

3- Gang Menü 25,00€

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€



Bitte scannen Sie den QR-Code, um
sich einzutragen in die
Covid-19 Gästeliste

