

Unsere Sommer Highlights

Weinempfehlungen

2015er Chardonnay, trocken Weingut Pieper, Mittelrhein

Fruchtig, ohne Holz, saftig-cremige Aromen.
Ein toller Essensbegleiter vom renommierten Siebengebirgswinzer Pieper

Gl.0,1l¹	Gl.0,2l¹	Fl.0,75l¹
3,70 €	6,90 €	23,90€

Räucher-Lachstatar ^{d,g,j,l,2,3,4,6}

auf Kartoffelpuffer an Wildkräutersalat mit Meerrettich-Dip
8,95

Sandwich Mediterran mit Rosmarin-Focaccia ^{a,c,f,g,h,j,k,1,2,4,10}

Grillgemüse Ziegenkäse, und Chorizzo, Salat und Pesto verde
7,95

Gefüllte Ofenkartoffel ^{b,g,j,n}

mit gegrilltem Scampispiß und Kräuterquark
an kleinem Salatbouquet
7,95

Ofenkartoffel Mediterran

mit gebratenen marinierten Tandoori-Hähnchenbruststreifen
und mediterranem Gemüse
8,95

Ofenfrischer Mini-Leberkäse ^{a,c,f,g,h,i,j,k,1,2,4,5,10}

mit Kartoffelsalat und süßem Senf
7,95

Geschmortes Kalbsragout ^{a,c,g,l}

mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahm
und kleinen Semmelknödeln
15,95

Knusper Hähnchen Cordon Bleu ^{a,c,g,j,2,3,4}

mit Käse und Schinken gefüllt
Pommes Frites und kleinem Salat
12,95

FrISChe Fettuccine ^{a,c,g,l}

mit Pfifferlingen in Rahm und gehobeltem Parmesan
11,95

Preise in €i inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff; 2-mit Konservierungsstoff; 3-mit Nitritpökelsalz oder Nitrat; 4-mit Antioxidationsmittel; 5-mit Geschmacksverstärker; 6 geschwefelt; 7 geschwärzt; 8 gewachst; 9-mit Süßungsmitteln; 9a enthält eine Phenylalaninquelle; 10-mit Phosphat; 11 chininhaltig; 12-koffeinhaltig; 13 erhöhter Koffeingehalt; 14 genetisch verändert

Allergene: a- glutenhaltige Getreide; b- Krebstiere; c- Eier; d- Fisch; e- Erdnüsse; f- Soja; g- Milch; h- Schalenfrüchte; j- Sellerie; j- Senf; k- Sesamsamen; l- Schwefeldioxid/Sulfite; m- Lupinen; n- Weichtiere