

CHATEAU DE ROQUEFORT ROSE CORAIL ◦ 1/8 5.9

BURRATA MIT ZUCCHINI-RATATOUILLE G 12.-

BRUSCHETTA MIT EIERSCHWAMMERL A,G 12.-

FRITTIERTE CALAMARI MIT LIMONEN-DIP C,D,G,M 14.-

GEBACKENE HÜHNERBRUST GEFÜLLT MIT
MAILÄNDER SALAMI UND MOZZARELLA
DAZU BLATTSALAT A,C,G 18.-

BEEF-CLUBSANDWICH MIT CHIPS
UND TRÜFFEL-MAYONNAISE A,C,F,G,M 24.-

KABELJAU
AUF STEINPILZ-PFIRSICH-RISOTTO A,D,G,L 28.-

EIERSCHWAMMERLROSTBRATEN VON DER BEIRIED
MIT ROSMARINERDÄPFEL A,F,L 28.-

MARILLENKNÖDEL AUF BUTTERBRÖSEL A,C,G 11.-