



### VORGERICHTE

**Gebratene Lachswürfel mit  
Tagliatelle in Zitronengrassauce**

**12 €**

**Sommerliche Blattsalate mit  
in Knoblauchbutter gebratenen Riesengarnelen**

**13 €**

### SUPPEN

**Tomatencremesuppe mit Croutons**

**6,50 €**

**Garnelenrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele**

**7,50 €**

**Rinderkraftbrühe mit Einlage**

**6,50 €**



### HAUPTGERICHTE

**Schnitzel „Tessiner Art“ mit Tomatensauce und Käse gratiniert, Pommes frites und gemischter Salat**

**13,50 €**

**Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Rahmsauce, Kartoffelkrusteln und Salatteller**

**16,50 €**

**Schweinerückensteak mit Chorizokruste, Rahmsauce, Kartoffel-Rosmarinspalten und gemischter Salatteller**

**17,50 €**

**Zanderfilet im Kartoffelmantel gebraten, auf Rieslingsauce und glacierte Möhren**

**20 €**

**Großer gemischter Salatteller mit sechs in Knoblauchbutter gebratenen Riesengarnelen**

**21 €**



**Gebratenes Filet von der Dorade  
auf Ratatouillegemüse, Safransauce und Tagliatelle**

**21€**

**Argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce,  
Kartoffel-Rosmarinspalten und gemischter Salatteller**

**23,50 €**

**Steak aus der Sikahirschkeule  
=aus eigener Zucht=  
auf Wildfond mit buntem Gemüse und  
Kartoffelkrusteln**

**23,50 €**

**VEGETARISCH**

**Buntes Gemüse mit Tagliatelle in  
Rahmsauce**

**14 €**



### DESSERT

**Erdbeer- oder Ananas-Mango-Sorbet  
mit trockenem Rieslingsekt aufgegossen**

**5,50 €**

**Drei verschiedene Nocken hausgemachtes Eis  
mit frischen Früchten**

**8 €**

**Hausgemachtes Vanille-Schokoladenparfait  
mit marinierten Beeren**

**7,50 €**



**UNSERE**  
**MENÜEMPFEHLUNG**

**Tomatencremesuppe mit Croutons**

**\*\*\*\*\***

**Schweinerückensteak mit Chorizokruste,  
Rahmsauce, Kartoffel - Rosmarinspalten  
und gemischter Salatteller**

**\*\*\*\*\***

**Erdbeer - oder Ananas-Mango-Sorbet  
mit trockenem Rieslingsekt aufgegossen**

**28 €**

**UNSER WEIN DES MONATS:**

**2018 „Merlot Rose´“ trocken  
Weingut Keth - Rheinhessen  
0,25l : 6 €**