

Unsere leckere Sommer-Karte

mit frischen Raffinessen ergänzt und passend zur Saison

frisch zubereitet und hausgemachtes zum auslöffeln und genießen !

Carpaccio vom
Rind schön
garniert mit
Balsamico und
Oliven-Öl dazu
Hobel Parmesan
12,50 Euro

feine hausg. Kraftbrühe mit
Markklößchen
5,90 Euro

Feine Bärlauchrahmsuppe mit
Lyoner und Croutons
6,50 Euro

Scampis im
Kartoffel-
Knuspermantel/
frische Früchte/
Sweet Chili Dip
11,50 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Mediterranem Gemüse/
auf Curry-Sahne Nudeln serviert

23,80 Euro

ein paar feine Hoorische mit Bärlauchsahne / Scampis und
Mittelmeergemüse dazu servieren wir ein Salatteller

17,80 Euro

klassisches Bärlauch-Rahm-Schnitzel frisch zubereitet mit
Champignons dazu Pommes frites und Salatteller

16,80 Euro

Salatteller mit gebratenen Putenmedaillons und frischen
Früchten umlegt / Sahnehouse- Dressing

13,50 Euro

Rumpsteak aus Südamerika auf dem Grill gebratenen dazu
Kräuterbutter/Pilze mit Pommes und Salatteller

23,50 Euro

frisch gebratene Kalbsleber mit Calvadosahnesauce und
frischen Pilzen dazu Hoorische und Salatteller

21,50 Euro

Umbestellung Hoorische kostet 2,00 Euro je Gericht

zusätzliche saisonale Gerichte finden Sie bei uns auf
der Empfehlungstafel

**Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft auf Allergene, fragen Sie
meine Mitarbeiter .**