

Valentinstag & Aschermittwoch am 14. Februar

Suppe:

Cocos-Zitronengrassuppe mit Thaibasilikum und Shrimps 3,20€

Salate:

Rucolasalat in Balsamikodressing mit Parmaschinken, Melone und Parmesansplitter 10,90€

Frühlingsalat mit gebratenen Streifen von der Puternbrust und Champignons mit gerösteten Sonnenblumenkernen 11,90€

Hauptspeisen:

Seelachsfilet gebacken an Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 10,90€

Gnocchi mit Ricotta -Spinatfüllung in Basilikumbutter geschwenkt mit Tomaten-Paprikasauce und Parmaschinchips garniert mit Pecorino 12,90€

Red Snapper mit Cocossauce auf Pak Choi-Teriyakigemüse und Basmatireis 13,90€

Spanferkelrücken mit Lavendelbutter auf Lavendel-Gemüse und Kartoffelgratin 14,90€

Lachssteak gebraten auf mediterraner Zitronenbutter mit gefüllten Tomaten an Fettuccine in Basilikumpesto 15,90€

Saibling aus bayrischen Seen im ganzen gebraten in Salbeibutter mit Kräuterkartoffeln dazu servieren wir Friseesalat mit Frühlingdressing 16,90€

Seeteufelmedaillons und Riesengarnele am Spieß auf cremigen Weißweinrisotto mit grünem Spargel 16,90€

Entrecote von der bayerischen Färse mit Whiskey-Pfeffersauce an Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet 17,90€

Nachspeisen:

Champagnermousse mit Orangenconfit und Caramelsahne 3,90€

„Schokoladenbrunnen“ mit belgischer Schokolade serviert mit Erdbeeren 4,90€