

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Blattsalat mit Gemüsejuliennes</i>	4,50 €
<i>Marinierter Melonen-Feta-Käse-Salat mit Serrano Schinken, gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	9,- €
<i>Spinat-Ricotta-Roulade mit geräuchertem Lachs auf Zuckerschoten-Salat und Kräuter-Schmand</i>	10,- €

Suppen

<i>Kalte pikante Tomatensuppe mit Minz-Joghurt</i>	5,- €
<i>Zitronen-Safran-Cremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel</i>	6,- €

Fischgerichte

<i>Doradenfilet auf selbstgemachten Kräuternudeln an roter Zwiebelsoße</i>	20,- €
<i>Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf fruchtiger Tomatensoße mit Frühlingsgemüse</i>	21,- €

Vegetarisch

Selbstgemachte Tagliatelle an Spinat-Gorgonzolasoße 14,- €

Hauptgerichte

*Geschmorte Kalbsbäckle in Sangria Jus auf Erbsen-Kartoffelpüree
mit Buttergemüse* 18,- €

*Schweinemedallions im Speckmantel auf Ratatouille-Gemüse
mit Rosmarin-Kartoffeln* 20,- €

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Kartoffelrösti
mit Gemüse der Saison* 24,- €

Desserts

Geliertes Champagnersüpple mit Himbeer-Sorbet 6,- €

Zitronen-Tiramisu mit Waldbeeren-Eis 8,- €

Schokoladen-Variation „Altes Stadttor“ 8,- €