



Mittagskarte

| | |
|---|------------------|
| Feldsalat mit Kräuter-Senf Vinaigrette , gebratenen Pilzen der Saison, gehacktem Ei, knusprigem Speck und Croutons | € 9,80 |
| Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing und gebratenen Streifen von der Landhähnchenbrust | € 12,80 |
| Kleiner Blattsalat mit Dressing nach Wahl Kräuter-Senf / Balsamico / French Dressing | € 4,90 |
| Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und hausgemachten Maultaschenstreifen oder mit Kräuterflädle | € 6,80 € 5,80 |
| Zwiebelrostbraten vom Argentina Beef mit RotweinsöÙle und Spätzle | € 22,50 |

Italienische Wochen – unsere Empfehlung:

| | |
|---|---------|
| Risotto mit Zucchini und gebratener Black Tiger Garnele | € 13,50 |
| Gnocchi „alla Sorrentina“ mit Tomatensugo, Mozzarella und frischem Basilikum | € 9,80 |
| Gegrilltes Fischfilet mit mediterranem Auberginengemüse und gebratenen Kräuter-Kartoffeln | € 16,80 |
| Schnitzelchen von der Landhähnchenbrust „alla cacciatora“ mit mediterranen Kräutern, Pilzen und sautierten Gnocchi | € 16,80 |
| Geschmorte Involtni - Rindfleischröllchen mit Tomatensugo und Tagliatelle al Parmigiano | € 18,50 |