

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

Pikante Fischsuppe *(nach Geheimrezept vom Chef persönlich)*

(tomatisiert)

Spicy fish soup (enriched with tomato paste)

€ 7,50

Sommerlicher Blattsalat

mit Mozzarella im Speckmantel und Cashewkernen

Summer green salad with mozzarella wrapped in bacon and cashews

€ 17,50

Blattsalate

mit gegrillten Beiriedstreifen

Green salads with grilled sirloin strips

€ 19,00

Gegrillte Beiriedschnitte

mit Ofenkartoffeln, Sauerrahmdip und Kräuterbutter

Grilled sirloin slice with baked potatoes, sour cream dip and herb butter

€ 26,90

Forelle Müllerin Art

mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

Trout "Miller's style with parsley potatoes and green salad

€ 24,00

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm-Dip und Grillgemüse

Baked potato with sour cream dip and grilled vegetables

€ 14,50

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm-Dip, Grillgemüse und gegrillten Hühnerstreifen

Baked potato with sour cream dip, grilled vegetables and grilled chicken stripes

€ 17,90

Veganes Kokos-Curry

mit Reis, Cashewkerne und Gemüse

Vegan coconut curry with rice, cashews and vegetables

€ 14,50

Vegetarischer Wrap

hausgemachte Kartoffel-Gemüsefüllung und Salatgarnierung

Vegetarian wrap with homemade potato and vegetable filling and small mixed salad

€ 13,50

DESSERTEMPFEHLUNG:

Hausgemachter Marillenknödel

mit Marillenröster

Homemade apricot dumpling with apricot roaster

€ 9,50