

VORSPEISEN

TATAR VOM WEIDEOCHSEN

mit Dijonsenf und Schalotten, Avocado-Schoten-Creme
und Toast
14,80 €

VITELLO TONNATO

Rosa Tranchen vom Milchkalb mit Thunfisch-Kapernäpfel-
Mayonnaise an Sommersalat Bouquet
14,80 €

CARPACCIO VON ARGENTINISCHEM RINDERFILET

mit Pfifferling-Rauke-Salat und gehobeltem Parmesan
14,80 €

SOMMERLICHE KLEINIGKEITEN

CAPRESE

Sonnengereifte San Marzano Tomate
mit Büffelmozzarella und Basilikum Pesto
13,80 €

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

- kalt -

mit Sauce Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln
15,80 €

**DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR UNSERE SPEISEN NICHT NACH
STARR FESTGELEGTEN REZEPTUREN ZU, SONDERN BEHALTEN UNS KREATIVE
FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND KÖNNEN ALLE UNSERE GERICHTE
ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN,
SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.**

DER SALAT

Ein großer Teller knackig, frischer Saisonsalate:

.... " GRIECHISCHE ART "

mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln und eingelegtem Schafskäse
13,80 €

.... " RHEINAUE "

mit marinierten Putenbruststreifen und Lauchzwiebeln
14,80 €

BOUQUET FRISCHER SOMMERSALATE

mit gebratenen Edelfischfilets und Riesengarnele
16,80 €

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM HAUSRIND

mit Gemüserauten und Petersilienklößchen
6,50 €

BAYERISCHE PFIFFERLINGGRAHMSUPPE

6,90 €

CREMESÜPPCHEN VON MARKERBSE UND MINZE

mit gebratener Riesengarnele
7,50 €

RHEINAUE „ FITNESS-TELLER “

GEBRATENES POULARDENBRUSTFILET

und knackige Sommersalate in Balsamico Dressing
mit Zitronen-Thymianbutter
16,80 €

SCHNITTE VON DER LACHSFORELLE

an einem großem Salatbouquet
mit Grapefruit-Minz Butter
16,80 €

KLEINES RUMPSTEAK

VOM ARGENTINISCHEN ANGUS RIND

umlegt mit marktfrischen Salaten,
dazu Ratatouillebutter
19,80 €

HAUPTGÄNGE

PORTION FRISCHE PFIFFERLINGE

in einem Speck-Zwiebel-Schnittlauchrahm und gebratenen
Semmelknödel-Tranchen

14,80 €

GEBRATENES POULARDENBRUSTFILET

auf Sommergemüsebeet mit Madeirasauce und
gratinierten Sahnkartoffeln

17,90 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

mit einem Ragout aus Pfifferlingen und Schnittlauch
auf Butterbandnudeln

19,80 €

PANIERTES KALBSSCHNITZEL

auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Radieschen Salat

21,80 €

ZWEIERLEI VON DER LACHSFORELLE

mit Zitronengras-Korianderrahm, Duftreis und
sommerliche Salate

22,80 €

STEAK VON ARGENTINISCHEM RINDERRÜCKEN

auf Melonen-Zucchini-Kresse Gemüse mit Chianti Glace
und Kartoffelgratin

24,80 €

VARIATION VON EDELFISCHEN, RIESENGARNELE

UND JACOBSMUSCHEL

mit Basmatireis, Schnittlauchsauce und Salatteller

24,90 €

DIE TEIGWAREN

... auch vegetarisch

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO

Der Klassiker mit frischem Knoblauch,
fruchtigem Olivenöl und gehobeltem Parmesan
13,80 €

BANDNUDELN IN GERÄUCHERTEM PAPRIKA-TOMATEN-PESTO

mit gebratenen Riesengarnelen und Jakobsmuschel
16,80 €

FUSILLONI

mit Angus Hüftstreifen in
Wurzelgemüse-Chianti Jus
16,90 €

DESSERT

MARINIERTE ERDBEEREN

mit Bourbon Vanilleeis
7,50 €

GEEISTER SANGRIA

mit Orangen-Joghurteis und Knusperblatt
7,90 €

„ DREIERLEI VON BEEREN “

Erdbeersorbet, Himbeerküchlein und Johannisbeermousse
8,50 €

POTPOURRI AUS UNSERER DESSERTKÜCHE

mit süßen Köstlichkeiten der Saison
8,90 €

AUSWAHL INTERNATIONALER KÄSESPEZIALITÄTEN

mit Feigensenf, Baguette und Butter
9,30 €