



Dining Range

### Empfehlung

Garnelenpfännchen a la chef

Black Tiger Garnelen mit Grillgemüse in Olivenöl, dazu Baguette € 12,90

Semmelknödel mit Rahmpfifferlingen und kleinem Blattsalat € 14,50

Kotelett vom Duroc-Schwein an Rahmpfifferlingen, Spätzle & Brokkoli € 19,50

Spargel-Schlemmerschnitzel

mit Spargel & Champignons gratiniert, dazu Pommes frites € 16,50

### Vorspeisen

Toskanischer Brotsalat Olive   Kirschtomate   Ciabatta   Büffelmozzarella   Rucola	10
Rindercarpaccio Kräutersaitlinge   Feldsalat   Trüffelöl   Parmesan	11
Gefüllte Avocado Tomaten- Feta- Salat   Garnele - Wasabi - Gurke	12

### Salat

Blattsalate der Saison wahlweise mit:

“Classic”- Hähnchenbrust   Champignons   Hausdressing	13
“Gamba”- Riesengarnelen   Pfirsich   Granatapfel   Hausdressing	19
“Steak” - 200g   250g   300g Rumpsteak   Kräuterbutter   Hausdressing	21   24   27
“Superfood” - Baby Leaf   Avocado   Granatapfel   Gojibeere   Amaranth-Pops Kräutersaitlinge   Cashewkerne   Gemüsechips   Sanddorndressing	16