

VEGO - Vario

1,4,5,6,12	EINFACH SO	Steinofenbaguette aus der Pfanne mit Sauce Café de Paris, und sonnengetrockneten Tomaten	7,5	◆
4,9	FEINE NUDELN	mit geschmälzten roten Zwiebeln, langem Schnittlauch und geriebenem Bergkäse	12,8	◆
4.	RÖSTI	goldgelb in Fassbutter dazu Lauchgemüse mit zweierlei Karotten und Knoblauchdipp	14,-	◆
4,5,9	FRÜHLINGSGEMÜSE	aus der Pfanne mit Zitronenblätter aromatisiert dazu gebratene Maisküchle	14,8	◆
4,9	SPARGEL	von Wassmer aus Bad Krozingen mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln auf Wunsch Kratzete	24,-	
	4,9	SPARGEL	kleine Portion	18,-



Kombinieren Sie doch einfach diese vegetarischen Gerichte individuell mit

	SCHWEINEMEDAILLON	vom Grill +	8,-	
5.	ENTENBRUST	aus dem Heißrauch mit Honig-Jus +	10,-	
	ENTRECÔTE	300 Gr. + 20,- oder 150 Gr. +	11,-	
	KALBSRÜCKEN	saftig gebraten +	14,-	
	2,9	EGLIFILET	in Butter gebraten +	9,- ◆
2	LACHSFORELLENFILET	aus der Pfanne mit Limonenöl +	10,-	
	3	GAMBAS	Black Tiger mit einem Hauch Knoblauch +	14,-
	2,4. „	STEINBUTTFILET	goldgelb in Sbrinz gebraten +	16,-
1.	KAPUTTDES EI	doppeltes Rührei aus der Pfanne mit Rauchsatz +	4,-	◆
		Auf Wunsch auch als kleinere Portion abzüglich	2,- €	

P.S. VEGAN das kann ich nicht.