

VEGETARISCH

<p>◆ EINFACH SO Steinofenbaguette aus der Pfanne mit Sauce Café de Paris, und sonnengetrockneten Tomaten</p> <p>◆ HERBSTSALAT mit Balsamico Dressing, Zupfkäse mit rohem Staudensellerie dazu Birnensenf-Chutney und Erdnusspulver</p> <p>PIFFFERELINGE auf grünem Petersilien-Gersotto mit Balsamico-Zwiebeln</p> <p>◆ SCHNIPPELBOHNEN aus der Pfanne mit zweierlei Karotten und Kartoffelküchle mit Knoblauch-Dipp</p> <p>◆ FRECHES PFANNENGEMÜSE buntes Herbstgemüse mit Limonenblätter in hellen Soja-Currysauce mit Nudeln</p> <p>◆ KÄSE-RAHMNUDELN mit einem Hauch Trüffelöl Kirschtomaten und Basilikum</p>	<p>7,6</p> <p>9,8</p> <p>15,-</p> <p>14,-</p> <p>15,-</p> <p>14,8</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------



* FLEISCH & FISCH als Beilage zu diesen vegetarischen Gerichten

WALDSPECK vom Grill mit Rosmarin und süßer Chilisauc	+ 8,-	
ENTENBRUST aus dem Heißrauch, mit gerauchter Honig-Specksauce	+ 11,-	
ENTRECÔTE 300 Gr. +26,- oder 150 Gr.	+ 14,-	
LACHSMEDAILLON in Weißburgunder pochiert	+ 12,-	◆
GAMBAS Black Tiger mit einem Hauch Knoblauch	+ 16,-	
ZANDERFILET auf der Haut gebraten	+ 14,-	
KAPUTTDES EI doppeltes Rührei aus der Pfanne mit Rauchsatz	+ 4,-	◆

* das ist nur die Beilage zu dem vegetarischen Hauptgericht,

P.S. VEGAN - das kann ich nicht.

ohne Hauptgericht nur diese Beilage + 4,-