

SPÄTSOMMERLICH LEICHTE KÜCHE ...

€

Variation von Bruschetta ...

Geröstete Baguettescheiben mit frischen
Tomaten-Basilikum und Pilz-Ruccolacreme
(A,C,G)

7,40

Fruchtiger Spätsommersalat ...

frische Blattsalate und Obst mit gebratenen
Hähnchenbrusttranchen, darauf geröstete
Sonnenblumenkerne und hausgemachtes
Orangen-Limettdressing, dazu ofenwarmes
Parmesan-Knoblauchbaguette

(A,G,C,H)

15,90

Wiener Kalbsschnitzel mit hausgemachten

Kartoffelsalat, Preiselbeeren dazu

frischer Gurkensalat mit Dill

(A,G,C)

18,90

Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln,
Apfelscheibe und Kartoffelpüree (A,C,G)

16,90

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ (fast grätenfrei)
mit Apfel-Sahnemeerrettich, Petersilien-
kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat mit Dill

(A,D,C,G)

17,60

Gebratene norwegische Lachsfiletwürfel
auf Tagliatelle mit leichter Rieslingsauce,
geschwenkten Zuckerschoten und zartbitterem
Ruccola (A,D,C,G)

17,90

Zur Erfrischung...

Lillet Berry

Erfrischend fruchtiger Drink mit Lillet blanc
auf Eis, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren
im Weinglas serviert.

Glas 0,2l

6,90 €



*Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihre Wirtefamilie Geyer & Mitarbeiter*

Informationen zu Allergenen entnehmen Sie bitte unserer
extra Broschüre!