



MENÜ 2018

LIEBE GÄSTE – EINE FESTE SPEISEKARTE HABEN WIR NICHT, WIR KOCHEN TÄGLICH FRISCH. GRÖßERE GRUPPEN AB 8 PERSONEN KÖNNEN WIR IN UNSEREM KLEINEN RESTAURANT NUR MIT EINEM GEMEINSAMEN MENÜ BEDIENEN. HIER WERDEN DIE EINZELNEN SPEISEFOLGEN AUF GROßEN PLATTEN SERVIERT UND IN EURE MITTE GESTELLT, SODASS IHR ALLE GEMEINSAM ESST.

DER KOCH BEKOMMT TÄGLICH FRISCHE ZUTATEN, DIE ER AM ABEND AUCH SPONTAN ANBIETEN KANN. WIR SPRECHEN MIT EUCH VOR ORT NOCH EINMAL ALLES DURCH. DIE MENÜS DIENEN EUCH UND UNS ZUR ORIENTIERUNG UND VORBEREITUNG.

AUF SONDERWÜNSCHE VON VEGETARIERN ODER ALLERGIKERN KÖNNEN WIR SELBSVERSTÄNDLICH EINGEHEN.

BITTE ENTSCHEIDET EUCH ALS GRUPPE FÜR EIN GEMEINSAMES MENÜ.

MENÜ I

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND PARMESAN
- . RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜßSAUER

- . VEG GEFÜLLTE TORTELLONI IN SALBEI/ROSMARIN BUTTER

- . HAUSGEMACHTE PASTA AL RAGÚ CLASSICO

- . DESSERT GEMISCHT

30 EURO PRO PERSON

MENÜ II

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
- . FISCHCARPACCIO
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜßSAUER

- . VEG GEFÜLLTE TORTELLONI IN SALBEI/ROSMARIN BUTTER

- . FISCH DES TAGES UND KALBSGOULASCH

- . DESSERT GEMISCHT

35 EURO PRO PERSON

MENÜ 2018



MENÜ III

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . CARNE SALADA – HAUSGEMACHTES BÜNDNERFLEISCH
- . GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜSSAUER

- . VEG GEFÜLLTE TORTELLONI IN SALBEI/ROSMARIN BUTTER

- . BOEUF BOURGUIGNON UND FISCH DES TAGES

- . DESSERT GEMISCHT

39 EURO PRO PERSON

MENÜ IV

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . CARNE SALADA – HAUSGEMACHTES BÜNDNERFLEISCH
- . GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜSSAUER

- . VEG GEFÜLLTE TORTELLONI IN SALBEI/ROSMARIN BUTTER

- . HAUSGEMACHTE PASTA AL RAGÚ CLASSICO

- . FISCH DES TAGES UND BOEUF BOURGUIGNON

- . DESSERT GEMISCHT

43 EURO PRO PERSON