

Sommer Küche

Vorspeisen

Tomatensuppe mit Basilikum

€ 5.90

*Bouillon / Frühlingsgemüse /
bunte Gnocchi*

€ 5.90

*Räucherlachrose auf Kartoffelrösti /
Dill-Senf-Spiegel / Wildkräutersalat*

€ 8.90

*Carpaccio vom Rind / Rucola / Parmesan /
Ciabatta*

€11,50

Marktfrisches Salatarrangement

€ 6.90

So schmeckt der Sommer

Hausgemachte Mango-Limonade

Mangosirup/Bitter Lemon/Ingwer/Minze/Limette

€ 4,20

Hauptgänge

*Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat/
Pasta/ Chardonnaysauce*

€ 12,50

*Cordon bleu vom Schwein/
Kartoffelkroketten/ knackige Salate*

€ 14,50

*Kleine Freiheit Bowl
Curry-Reis/Hummus/Putenstreifen/Sesam-
Möhren/Mango/Sprossen/Chilimayonnaise*

€ 13,90

*Surfer Bowl
Basmatireis/Garnelen/Sesammöhren/Avocdocreme*

€ 16,90

*Mariniertes Lachsfilet/italienische Kräuter/
mediterranes Gemüse/Rosmarinkartoffeln*

€ 20,90

*Mezzalune (Pasta)
mit Ricotta & Waldpilzfüllung
Parmesanspäne*

€ 11,50

Unsere Klassiker

*Gespickter Junghirschbraten
In Wachholderrahmsauce
zu grünen Klößen & Apfelrotkohl
€ 18,90*

*Legendäre Rindsroulade „Tante Frieda“
mit Rotkohl und hausgemachten grünen Klößen*

€ 16,90

*Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind
(Rohgewicht ca. 250g)
zu Wedges und Blattsalaten
€ 22,90*

Zum „süßen“ Schluss

Brombeer- Panna - cotta

€ 5,90