

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Scheiben

mit mariniertem Blattsalat,
verfeinert mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

Bayrische Tapas

Griebenschmalz, angemachter Camembert
und hausgemachtem Kräuterquark serviert mit frischem Schwarzbrot

Aus dem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle,

mit feinen Gemüswürfeln und Schnittlauch

Blumenkohl-Currycremesuppe

mit gebratener Riesengarnele und Chiliöl

Aus heimischen Gärten

klein groß

Frische Garten-Bowl

Eine bunte Mischung aus Blattsalaten mit saisonalen Rohkostsalaten,
verfeinert mit Kirschtomaten, Paprika und jungem Lauch, Kürbiskernen
und Croutons

Dazu empfehlen wir (jeweils klein/groß):

- gebratene Champignons
- gebratene Hähnchenbrust (160g)
- Zarte Rindersteakstreifen (100g)
- In Knoblauch gebratene Garnelen

Servieren wir mit einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl:
Hausdressing, Caesar-Dressing oder Honig-Senf-Dressing.