

# Endlich Sommer!

## Vorspeisen

- Gebeizte Hopfen-Lachsforelle** ..... 13,80  
Gurkeneis / Krensaucerrahm / Butters toast
- Tomate-Mozzarella** ..... 9,20  
Basilikumpesto / Rucola / Pinienkerne

- Vegane Bowl** ..... 8,90  
Reis / Salat / Sojabohnen / Radieserl /  
Mais / Granatapfelkerne / Beeren /  
mariniert mit Erdnuss-Mangodressing

### Als Topping empfehlen wir:

- Roastbeef** vom Black Angus ..... 7,80
- Blue Label Garnelen** ..... 9,30
- Vegane Sojanuggets** ..... 6,90
- Gegrillte Brust vom Freilandhendl** .... 6,90

## Hauptspeisen

- Schweinerückensteak vom Grill** ..... 16,40  
gratinert mit Tomaten und Cheddar-Käse /  
Ratatouille / Braterdäpfel / Bierbratlsaft

- Gegrillte Brust vom Freilandhendl** ... 19,90  
Artischocken-Zucchini Gemüse /  
Tomatenrisotto / Rosmarinjus

- Sämiges Kalbsrahmbeuschel** .... 14,40  
Semmelknödel / Wurzelgemüse /  
Kapern

- Orecchiette „Aglio e olio“** ..... 11,90  
junger Spinat / Parmesan  
auch vegan möglich



## Dessert

- Zerlei Schokomousse** ..... 8,40  
mit Marascino marinierte Erdbeeren /  
Haselnusscrumble

- Hausgemachte Kuchen und Torten** .... 3,50  
von unserer Konditormeisterin /  
nach Tagesangebot

Zur Freilandhendl-Brust  
empfiehlt der  
Biersommelier  
unser  
Lager

