

SAISONKARTE

Herbstliche „Erfrischung“

104 Rhabarber - Spritz / Prosecco, Soda, & Rhabarbersirup 5,90€

Für den kleinen Hunger

121 Hokkaidokürbis - Ingwer Suppe im Einmachglas 4,90€

Flammenkuchen aus dem Steinofen

„Der aus dem Schwarzwald Flammkuchen“

106 Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Raclettekäse & frischem Rucola 8,90€

108 Flammkuchen mit frischem Kürbis, Kartoffeln & Kräuter der Provence 8,40€

109 Flammkuchen mit frischem Kürbis, Lauch, Tomate & Käse 7,20€

110 Flammkuchen mit frischem Kürbis, Kartoffeln, Oliven, Speck & Käse 8,20€

100 Flammkuchen mit frischem Kürbis, Lachs, Tomate & Käse 10,20€

70 Kleiner grüner Beilagensalat 3,80€

Süß

111 Flammkuchen mit beschwipsten Birnen & Gorgonzola 7,90€

Fleisch & Nudelgerichte

112 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites 8,90€

113 Zwei marinierte Schweinesteaks vom Grill, mit Pommes Frites 12,90€

114 Zwei marinierte Putensteaks vom Grill, mit Pommes Frites 13,90€

115 Ein Paar Bratwürste (mit Kalbfleisch) Zwiebelsauce und Baguette 6,80€

116 Ein Paar Bratwürste (mit Kalbfleisch) Zwiebelsauce und Rösti Ecken 8,50€

118 Penne mit frischem Gemüse der Saison an Tomatensauce 7,20€

119 Penne mit Thunfisch, Oliven und Peperoni an Tomatensauce 7,40€

120 Frische Käsespätzle aus der Pfanne mit Bergkäse an Schmelzzwiebeln 8,50€

127 Bratensoße 1,50€

Unsere Weinempfehlung:

354 **Bardolino Charetto, Ca Saletti** 0,2l 4,80€ 355 Fl. 0,75 l 17,40€

Der Klassiker vom Gardasee mit
feinem Erdbeerbouquet