

Julikarte

Aprikosen Lavendel Bowle
4,00

Suppe

Gurken Tomaten Gazpacho mit Manchego Croutons
4,20

Vorspeise

Kalbsmedallion in Hummersoße
auf dem Salat von Kapuziner Kresse und Rucola
8,90

Matjes Melonen Salat
angerichtet in der Galiamelone mit frischer Petersilie und Schalotten
7,90

Hauptgang

Französische Fasanenbrust auf
Rahmpfifferlingen und vogtländischen Reibekuchen
15,50

Rumpsteak tranchiert mit Garnelen in Olivenöl, Knoblauch, Chili und Kräutern,
Tomaten Ajoli und Salbei Kartoffeln
17,40

Frische hausgemachte Brathering Filet's, warm serviert,
an einem sommerlichen Kartoffelsalat
10,90

Filet's von der Dorade gegrillt,
an einem Tomaten Fenchel Gemüse mit Pastis und Graupen Risotto
14,80

Dessert

Eissoufflé auf marinierten Erdbeeren
5,90