

Saisonkarte (täglich ab 17 Uhr)

unsere Aperitifempfehlung:

Lillet Wild Berry mit geeisten Himbeeren
/Aperoll Sprizz/Hugo (auch alkoholfrei) 5,20

unsere Weinempfehlungen:

1/4

2016 Basa Sauvignon blanc Telmo Rodriguez , spanischer Weißwein 5,80

2012 Rioja Finca Emperatriz, Crianza 6,80

außerdem gibt es:

Hausgemachte Kalbsfrikadellen mit gebratenen Pfifferlingen,
Rahmsauce und Spätzle 16,80

Cocktailtomaten mit Rucola, Balsamico-Zitronenöldressing,
gebratenen Pfifferlingen und Gambas dazu Freiburger Bängele Brot 14,80

Pfifferlinge a la creme im Nudelnest mit Parmesan und grünem Salat 13,80

pikant marinierte Rinderstreifen und Champignons auf Pappardelle
Bratenjus ,gehobeltem Grana und grünem Salat 15,80

Bärenvesperteller mit Elsässer Wurstsalat, Bibiliskäse
und Brägele 9,80

Bibiliskäse mit Brägele 8,50

Milder Horbener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Honig gratiniert
und Kürbiskernöl verfeinert dazu Blattsalate und Knoblauchbaguette
-klein- 7,50
- gross- 10,50

und zum Dessert:

**erfrischendes Limetten-Quarkmousse auf dunkler Johannisbeersauce
im Glas serviert 5,20**

Solokugel weisse Schokolade oder Himbeer-Litschi mit Rosenwasser 4,20