

Saisonkarte (täglich ab 17 Uhr)

Unsere Getränkeempfehlungen

Lillet „Wild Berry“ mit geeisten Himbeeren
Lillet „Buck“ mit Limette und Ginger Ale, Aperol Sprizz Gin Tonic 5,50

aus dem Piemont:

2017 Barbera del Monferrato Superior 0,25l 6,80

¼ 2016 Sauvignon blanc le libertin 6,50

Stachelbeeren, Passionsfrucht, Birnen und Zitrus vermischen sich harmonisch zu einer explosiven Einheit. exotisch, vegetativ mit toller Mundfülle und ausgewogener Säure. So typisch Sauvignon Blanc und typisch Frankreich und deshalb einfach elegant!

¼ 2016 Cuveé la Tuni, Cuvee Bio Wein, Weingut Landmann Waltershofen
aus MüllerThurgau, Sauvignon Blanc und Weißburgunder 4,20

außerdem gibt es:

Kürbiscremesuppe vom Hokaido mit Ingwer und Kokosmilch gekocht,
Kürbiskernöl und Brotauswahl
klein 4,80
Gross 7,20

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Pfifferlingen und Krustenbrot 12,80

Breite Nudeln mit Pfifferlingen und Kürbisstreifen in Rahm,
geriebener Parmesan und einen Blattsalat mit Walnüssen 15,80

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Steinchampignons in feiner Rahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle und einen gemischten Salat 19,80

Milder Horbener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Honig gratiniert
und Kürbiskernöl verfeinert dazu Blattsalate und Knoblauchbaguette
-klein- 7,80
- gross- 10,80

Liebe Gäste, wir freuen uns sehr über nette Bewertungen bei Google oder Tripadvisor. Wichtig ist uns aber immer die persönliche Kommunikation mit Ihnen. Sollten Sie einmal etwas zu reklamieren haben oder Sie haben einen besonderen Wunsch, sprechen Sie uns doch bitte einfach an, denn uns liegt es sehr am Herzen, daß Sie unser Lokal zufrieden verlassen. Vielen Dank!