

Kalte Gerichte:

Rose von Räucherlachs auf Eichblattsalat
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Stangenspargel im Schinkenmantel
Salat von Tortellini und Frühlingslauch
Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich
Reissalat mit Curry und Früchten
Minnischnitzelchen von der Pute mit Mandel und Sesam paniert
Geflügelbällchen im Australischen Feeling mit süß-saurer Sauce
Hackfleischröllchen mit Knobitunke

Auswahl von Schwollener Landbrot
Butter, Griebenschmalz und Kräuterbutter
#

Warme Gerichte:

Steaks von der Putenbrust
Basilikumrahmsauce
Geschnetzeltes vom Schweinerücken
Züricher Art
mit frischen Champignons und Rahm
Brokkolirosen mit Mandelbutter
Erbsen und Möhren
Butterspätzle, Serviertenknödel
und Hozzelcher mit Meersalz
#

zum Schnause:

Dessertbuffet
hausgemachte Mousse und Cremes
mit verschiedenen Fruchtsaucen
#

zur Geisterstunde:

Cilli con Carne
aus dem Eisenkessel

Preis pro Nase
Euro 26,50