

Wochenkarte

17.07.2026 - 30.07.2026

BELSAZAR SOMMER SPRITZ	8.50
Belsazar Rosé - bittersüß, mit sommerlichen Noten von Orange, Himbeer, Soda, Tonic	
ERDBEER-RHABARBER-INGWER-LIMONADE	0.5l 5.50
Hausgemacht, mit frischer Minze	1.0l 9.90
BLAUBEER LIMONADE	0.5l 5.50
Hausgemacht, mit Zitronennote & frischer Minze	1.0l 9.90
MELONEN LIMONADE	0.5l 5.50
Hausgemacht	1.0l 9.90
 FLAMMKUCHEN MIT PFIFFERLINGEN	 17.50
Mit Schmand, frischen Pfifferlingen, roten Zwiebeln & Rucola	
LAUWARMER PFIFFERLINGSALAT	19.50
Wildkräutersalat mit Hausdressing, frischen Pfifferlingen, Speck, Sommerbeeren, Nektarinen & Aprikosen, dazu geröstetes Graubrot mit Kräuteröl	
ZITRONENRISOTTO MIT PFIFFERLINGEN	19.50
Mit Weißwein, Parmesan & Rucola & frischen Pfifferlingen	
LINGUINE MIT PFIFFERLINGEN & HÄHNCHEN	24.00
In cremiger Kräuterrahmsauce mit frischen Pfifferlingen, roten Zwiebeln & Parmesan	
GEGRILLTES LACHSFILET AUF CREMIGEM ZITRONENRISOTTO	24.00
Mit Weißwein, Parmesan & Rucola	
BURRATA RUMPSTEAK VOM GRILL	30.00
Gegrilltes Rindersteak ca 220g, serviert mit Chimichurri, Burrata & gegrillten Tomaten, dazu spicy Potato Wedges, Sour Cream	
GERNE SERVIEREN WIR IHNEN ZU LACHS & STEAK FRISCHE PFIFFERLINGE (CA 100 GRAMM)	8.50
PFIRSICH-HALLOUMI-SPIESSE AN WILDKRÄUTERSALAT	18.00
Sonnige Pfirsich-Halloumi-Spieße vom Grill mit Rosmarin an Wildkräutersalat mit Gartengemüse	
ITALIAN BURGER	20.00
Brioche-Burger-Brötchen, Rinderburger, Burgersauce, Römersalat, Grillgemüse, Tomate, Burrata, Kräutersauce, dazu Süßkartoffelpommes & Schmand	
CREPE GEFÜLLT MIT VANILLE-MASCARPONE-CREME AN SOMMERFRÜCHTEN	7.00