

# Wochenkarte



## VORSPEISEN

Pfifferlingsrahmsuppe  
von frischen Pfifferlingen mit Kräutern und Croûtons 10 €

## HAUPTGERICHTE

Pesto-Gnocchi  
gebratene Gnocchi, abgeschmeckt mit grünem Kräuterpesto, gerösteten  
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan 15 €

*Add-ons:*

gegrilltes, karamellisiertes Gemüse der Saison +6 €  
zwei panierte Hähnchen-Nuggets mit hausgemachtem Curry-Dip +7.8 €

Pasta-Teigtaschen Caprese  
mit Tomate-Mozzarella gefüllte Teigtaschen auf fruchtiger Tomatensoße,  
garniert mit frischen Parmesanflocken & Rucola 16 €

Vegetarische Bowl  
Curryreis mit karamellisierter Rote Bete & geröstetem Rosenkohl, dazu  
grüne Curry-Kräutersoße, knackiges Gemüse, zwei gebackene  
Gemüse-Bagel & hausgemachter Guacamole-Dip 17 €

Holzfäller-Cordon Bleu mit grünen Bohnen und Pommes frites 18 €

Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahmjus  
Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet auf leichter Champignon-Rahmjus  
mit gebratenen Champignons, dazu Kartoffelstampf  
& Blumenkohl in feiner Rahmsoße 18 €

Teigtaschen Rustico mit Pfifferlingfüllung  
auf Pfifferling-Rahmsoße, garniert mit gebratenen Pfifferlingen,  
frischer Petersilie & gehobeltem Parmesan 18 €

Gebratene Kalbsleber  
mit karamellisierten Apfelspalten & geschmorten Zwiebelringen, dazu  
cremiger Kartoffelstampf & Gemüse 19 €

