MATJES-SAISON „NEUER FANG“ 2025!

Sommerliche Salate mit 3 Matjesfilets in Dillschmand und Olivenöl-Baguette 6,A,D,J	19,50 €
3 Matjesfilets mit roten Zwiebelringen, Speckböhnchen und Bratkartoffeln D	19,90 €
Gebratene Matjesfilets mit Sommerwirsing-Lauchgemüse in Rahm, Karottenbett und Butterkartoffeln 6,A,D	19,90 €

Rote Linsensuppe mit Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln 8,50 €

Garnelenpfännchen in Olivenöl, frischem Knoblauch, Tomaten, Peperoni, mediterranen Wurzelkräutern und Pariser Baguette D,A 16,90 €

Knackig frische Blatt- und Rohkostsalate mit paniertem Mozzarellakäse, Wildpreiselbeeren-Konfitüre, getrockneten Apfelscheiben und Olivenbaguette A,C,G,J 19,50 €

„Fränkisches Schäufele“ – Schweineschulter ohne Knochen – mit Dunkelbiersoße, Johannisbeerrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 1,2,A,G 19,90 €

SOMMER, SONNE … FLAMMKUCHEN!

Original Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, Speckwürfeln und Zwiebeln A,G 16,50 €

Flammkuchen „Mediterrane Art“ mit Crème fraîche, grünen und schwarzen Oliven, Peperoni und Schafskäse A,G 16,70 €

Flammkuchen „Norddeutsche Art“ mit Hummer-Crème fraîche, kleinen Garnelen, Knoblauch und Lauchzwiebel-Garnitur A,G,D 16,90 €

Als Dessert empfehlen wir:

Tiramisu auf Himbeersoßenspiegel, Kokosflocken, Fruchtgarnitur und Sahnehäubchen 1,2,A,C,G,H 8,90 €