

## VEGETARISCHE GERICHTE

- Gebratene Kräutersaitlinge in Schnittlauch-Sahne-Sauce  
mit Semmelknödeln  
roasted mushrooms in a chive-cream sauce | bread dumplings 19,80 €
- Gefülltes Flädle  
mit Karotte, Sellerie, Lauch und Kohlrabi  
überbacken mit Sauce Hollandaise  
Stuffed Flädle | carrot, celery, leek and kohlrabi |  
gratinated with Hollandaise sauce 16,80 €
- Schafskäse „à la Maitre“  
in der Folie gegart  
mit Tomate, Zwiebel und Kräutern g  
sheep cheese „à la maitre“  
with tomato, onion and herbs  
cooked in the foil 15,50 €

## LEICHTE KÜCHE FÜR DEN SOMMER

- Maultaschensalat mit Tomaten,  
Gurken und Radieschen a,c,g,j  
Maultaschen salad with tomatos, cucumber and small radish 11,20 €
- Salatteller „Alt-Eltingen“  
Blattsalate in Joghurtdressing  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen c,g  
Leaf salad with yoghurt dressing and turkey stripes 15,80 €
- Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter  
an buntem Sommersalat g  
Rump steak with herb butter and summer salad 21,50 €
- Cous-Cous-Salat mit Mango, Papaya, Minze und Avocado  
dazu gebratene Garnelenspieße  
Cous cous salad with mango, papaya, mint and avocado with fried shrimp skewers 22,50 €

