

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 €

