

05/06 2012

Vorspeisen

Matjesfilet an Apfel-Zwiebelsauce mit mariniertem Chicoree-Ruccola-Salat	10.50 €
Gegrilltes Lammfilet mit Rotweinbutter und Spargel-Radieschen-Salat	11.90 €
Gebackene Frühlingsrolle mit Koriander-Chilly-Dip und marinierten Glasnudeln	8.90 €

Suppen

Spargel-Süppchen mit caramelisiertem Spargel	5.20 €
Pikante Kokos-Thai-Curry-Suppe	5.50 €
Parmesan-Weißweinsuppe mit Basilikum-Bruschetta	5.90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat der Saison	4.50 €
Bunter Salat mit gebratenen Riesengarnelen	14.50 €
Großer gemischter Salat der Saison mit kross gebratenem Zanderfilet	15.50 €
Salatvariation mit Rinderrückensteak vom Grill und hausgemachter Kräuterbutter	17.90 €

Bei unseren Salatvariationen können Sie zwischen klassischer Vinaigrette oder Balsamico-Dressing auswählen

Hauptgerichte

Spaghettini „Valentin“ mit Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan	7.90 €
Hühnerbrustfilet mit Tomaten-Lauch-Tagliatelle, Ruccola und Ziegenkäse	11.90 €
Spargel-Crêpe überbacken mit Parmesan mit Tomaten-Basilikumragout	12.50 €
Kalbshüftsteak mit Kaiserschoten und Fenchel-Kartoffelpüree	17.90 €
Bodenseefelchen vom Grill mit Pak-Choi-Gemüse und roten Linsen	18.50 €
Kross gebratener „Peters Fisch“ mit Artischockenherzen und Tandori-Creme	17.90 €
Entrecote vom Grill mit Pastinaken-Püree Ragout vom grünem Spargel	23.50 €

Desserts

Stracciatella Mousse mit hausgemachtem Himbeersorbet	9.50 €
Lauwarmer Schokokuchen mit Vanille-Shot und Rotwein-Kirscheis	8.90 €
Passionsfrucht-Crème-Brûlée mit hausgemachtem Cassis-Sorbet	8.50 €
Käsevariation mit Feigensenf und Salatbouquet	8.90 €