

## *Aperitif*

<i>Gläschen Winzersekt WG Laufen</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00</i>
<i>Aperol "Spritz,"</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,50</i>

## *Vorspeisen*

<i>Austern fine de Claire auf Eis</i> <i>mit Pumpernickel und eingelegten Zwiebeln</i>	<i>Stück</i>	<i>2,90</i>
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	-------------

<i>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</i> <i>mit Äpfeln und Gurken in Sauerrahm</i>		<i>17,00</i>
----------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

<i>Zarte Sommersalate mit</i> <i>gerösteten Kernen</i>		<i>9,00</i>
-----------------------------------------------------------	--	-------------

<i>Mediterran gebratene Garnelen mit Algen</i> <i>und Tomaten-Tapenade</i>		<i>15,00</i>
-------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

<i>„Vitello Tonnato“</i> <i>mit zarten Kalbsfleischscheiben, Thunfischsauce</i> <i>und Karpfern</i>		<i>16,00</i>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

## *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe</i> <i>mit Flädle</i>		<i>7,50</i>
----------------------------------------------	--	-------------

<i>Gazpacho „kalt“</i> <i>„Andaluse“</i>		<i>7,00</i>
---------------------------------------------	--	-------------

<u><i>Tomatenessenz</i></u> <i>mit Quarkklößchen</i>		<i>8,00</i>
---------------------------------------------------------	--	-------------

---

## Hauptgang

<i>Hausgemachte Gnocchi mit tomatisiertem Gemüse und Parmesanflocken</i>	18,00
<i>Rosa gebratene Lammhüfte mit Kräuterkruste, Speck-Bohnen und Dauphine-Kartoffeln</i>	25,00
<i>Bardiertes Rinderfilet mit gebratener Gänseleber und Trüffel, dazu Marktgemüse und Spinat – Ravioli</i>	36,00
<i>Zartes Kalbsrückensteak an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle</i>	41,00
<i>Gebackenes Kalbsrücken - Kotelette mit mediterranem Gemüse und Schwenkkartoffeln</i>	27,00

## Fischgerichte

<i>Mixed - Grill von Edelfischen und Meeresfrüchten mit Sauce Catalan, Risolée-Kartoffeln und Salatbouquet</i>	32,00
<i>Gebratene Seeteufel - Medaillons auf tomatisierten Zucchininudeln</i>	34,00
<i>Gebratenes Loup de Mer an Schaumbutter, mit Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln</i>	29,00

*Preise incl. Bedienung und MwSt. Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash*

## Dessertkarte

*Schokokuchen mit flüssigem Kern  
und Vanilleeis* 9,00

*Kokos Panna-Cotta  
mit Mango-Sorbet* 8,00

*Sorbetvariation  
mit frischen Früchten umlegt* 10,00

*Hausgemachtes Mousse au chocolat  
mit Fruchtmark* 10,00

*Kleiner Käseteller  
mit Feigensenf* 12,00

## ....oder noch ein Gläschen

*Pinot Brut Sekt vom  
WG Laufen* 0,1l 7,00