

Unser Menü des Monats € 38,-

kleiner Gruß aus der Küche

*kleiner Sommersalat mit Lachsforellenfilet
oder*

Gazpacho Andaluz

*Deutsche Entenbrust mit Honig und Sesam glaciert,
gratin dauphinois und Gemüse vom Markt*

** *

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Vorspeisen

kleiner gemischter Salat € 6,-

kleiner Blattsalat mit gebratenen Pilzen € 12,-

Vitello Tonnato mit Kapernblüte € 16,50

Sashimi vom Teriyaki- Thunfisch € 18,-

Kalbsbriesle (nur Herzbries!) mit frischen Pilzen und Entenlebersauce € 19,80

Suppen

Gazpacho Andaluz mit Garnele € 10,-

Gemüserahmsuppe (ohne Mehl) € 5,50

Peter's Fischsuppe € 14,80

Vegetarisch: Spanischer Kartoffelkuchen, frische Gemüse € 18,50

Fischgerichte

Spaghettini mit Basilikum, Grünmuscheln, Riesengarnelenschwänze und Mutti-Tomatenfumet € 20,-/25,-

Filet von der großen Dorade Royal auf Safran-Tomaten-Risotto, alter Parmesan und Zuckerschoten € 27,-/32,-

Steinbutt trifft Eismeersaibling, Morchelsauce, Meeresalgen, Blumenkohlröschen und Polenta € 30,-/38,-

Fleischgerichte

Pfefferlendchen auf Champagnerlinsen mit Safranspätzle € 20,-/26,-

Kalbschnitzel vom Rücken mit frischen Pilzen und handgeschabte Safranspätzle € 21,-/27,-

Dry aged Rumpsteak mit Café de Paris-Butter, gebratener Scarmorzakäse und dicke Stäbchenkartoffeln € 28,-

Kalbsfilet mit Sherrysamtsauce, Kartoffelstückchen beste Pilze in Crème fraîche, Gemüse € 26,-/32,-

zweierlei vom Reh aus dem Renchtal mit Hagebuttensauce, Butter- Spätzle, Maronen, Gemüse € 22,-/28,-

**Unser Tip: Geschenkgutscheine
- auch für unsere Menüabende**

<i>Elsässer Wurstsalat mit Brot 1,2,7</i>	€ 10,-
<i>große Salatvariation mit Schinken und Ei 3,6</i>	€ 13,-
<i>½ Hähnchen nach Mutters Rezept mit Pommes</i>	€ 13,-

Desserts

<i>zweierlei Sorbets mit Früchten oder Gourmet Eis</i>	€ 6,80
<i>4 Minidesserts</i>	€ 12,80
<i>Panna Cotta mit Beerenfrüchten</i>	€ 8,80
<i>Topfenmousse mit Früchten und gesalzenem Karamelleis</i>	€ 12,-
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€ 8,-
<i>und dazu.....Espresso mit Minzsahne-köstlich-</i>	€ 4,-
<i>..... Glas Dessertwein</i>	€ 9,50

***Peter und Edith Zimmermann mit Team
freuen sich auf Ihren Besuch.***

Sollten die angebotenen Speisen bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen teilen Sie dies bitte unseren Mitarbeitern mit

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfide, Lupinen, Weichtiere, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch und Schalenfrüchte