



# Empfehlungen unseres Chefkochs

## Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>FRISCHE PFIFFERLINGE</b> , gebraten in Olivenöl, mit Knoblauch und Zwiebeln                             | 16,90 € |
| <b>GEGRILLTER OKTOPUS</b> , abgeschmeckt mit Olivenöl und Zitronen   | 17,50 € |
| <b>GEBRATENE BABY-KALAMARIS</b> aus der Pfanne, mit Cocktailtomaten, verfeinert mit Rosmarin und Knoblauch | 16,50   |

## Hauptspeisen

|   |         |
|---|---------|
| <b>FRISCHES ARGENTINISCHES RUMPSTEAK</b> , gegrillt, mit frischen Pfifferlingen in Sahnesoße, mit Kroketten und Salat   | 29,50 € |
| <b>GEGRILLTES MAISHÄHNCHEN</b> in leichter Orangen-Sahne-Soße, mit Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen, Salat   | 24,50 € |
| <b>GEGRILLTES LAMMFILET</b> in Rotwein-Thymian-Soße, mit Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen, Salat   | 27,90 € |
| <b>WILDKRÄUTER-SALAT mit 3 GEGRILLTEN GARNELEN</b> und hausgemachtem Oliven-Kräuter-Dressing und Knoblauch, dazu frisches Brot                                  | 20,50 € |
| <b>STIFADO</b> aus der Kaninchen-Keule, mit jungen Zwiebeln und griech. Kartoffeln aus dem Backofen- nach altem traditionellen Rezept aus der Kasserolle, Salat | 24,50 € |