



## Abendkarte

### Vorspeisen

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne</i>	4,50 €
<i>Frische Tomatensuppe mit Basilikum</i>	4,50 €
<i>Zwiebelsuppe „Französische Art“</i>	5,50 €
<i>Frische Champignons an Sauce Hollandaise und Bauernbaguette</i>	5,80 €
<i>Tomate-Mozzarella mit Balsamico mariniert</i>	7,80 €

### Kleine Gerichte

<i>Schweinemedallions "Försterin Art" mit frischen Champignons, Kroketten und Salat umlegt</i>	15,80 €
<i>Bunte Salatvariationen in Himbeerdressing an frischen Früchten dazu Streifen aus der Hähnchenbrust und Bauernbaguette</i>	14,80 €
<i>Knackige Salatvariationen in Balsamico-Dressing mit gerösteten Kernen, Gurken, Tomaten &amp; Co. dazu Bauernbaguette wahlweise mit:</i>	
- Riesengarnelen in Knoblauch geschwenkt	16,80 €
- Thunfisch und Ei	12,80 €
- frischen Champignons	12,80 €
<i>Pasta mit frischen Blattspinat und Cherry-Tomaten in Gorgonzolasauce dazu bunte Salate</i>	14,80 €
<i>„Rösti mal anders“ Gemüsereibplätzchen mit Broccoli Tomaten und Käse überbacken dazu bunte Salate</i>	14,80 €