

Saisonkarte



Tapasgerichte des Monats

Pfifferlingsragout mit Knusperschinken 10,90

Edelpilz-Tortilla 7,50
Spanisches Omelett mit Lauch, Käse & Edlepilzen

Tortilla Chorizo 6,90
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Chorizo, getr. Tomaten, Ei, Käse, Gewürze

Sardellen mit Knoblauch-Röstbrot 9,90
Olivenöl, geschmolzene Tomaten, Knoblauch, Kräuter

Viererlei zum Dippen 9,80
Dips nach Art des Hauses und der Saison
+ **Extra-Brotkorb (+3,50)**

Geschmortes Schweinsbäckle 11,90
Schweinsbäckle in Burgundersauce, Kartoffelsalat

Pikanter Rindfleischsalat mit Röstbrot 13,90
Rindfleischstreifen, Paprika, Gurke, Zwiebeln, pikantes Hausdressing mit Chili (leichte Schärfe)

Knuspriger zarter Schweinebauch auf Krautsalat 10,90
Sous vide gegarter Schweinebauch gebraten, Krautsalat

Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen mit Kartoffelsalat **oder** Pommes frites

13,90 (mit Brot 9,90)

Pfifferlingszeit im Bistrogreth

Große Fischsuppe 15,90
Gemüestreifen, Fischfilets, Aioli, Röstbrot

Ofenkartoffel Pfifferlinge & Edelpilze 15,90
Blattsalate, Ofenkartoffel, Pfifferlinge und Edelpilze in Rahm mit Käse überbacken

Tagliatelle mit Pfifferlingen 16,90
Tagliatelle, Pfifferlinge in Rahmsoße, Grana Padano, Kräuterpesto

Dinnele der Saison 15,90
Pfifferlinge & Edelpilze, Lauch, Käse, Kräuterpesto
+ **mit Speckwürfel (+2,50)**
+ **Graved Lachs (+4,90)**

Carpaccio vom Rind 15,90
Dünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet mit gebratenen Edelpilzen

Roastbeef vom Rind 17,90
Knuspriges Rösti, Remouladensoße, Salatbouquet

Allergenkarte im Bistro erhältlich
oder fragen Sie uns gerne.