

# 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  
Gemüwestreifen, 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.