

## Abendkarte

---

täglich ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertags ganztägig

	Euro
Erbsencremesuppe mit Minzol und gegrillter Garnele	6,50
Fruchtiges Lammcurry mit Ananas, Mango, Spinat und Ingwer dazu Basmatireis	12,50
Geschmorte Ochsenbacken mit Kartoffel-Knoblauchpüree und bunten Möhren	15,50
Sous vide gegarte Lammhaxe mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	18,00
Gebeizter Lachs vom Grill mit Eierlikör-Spinat und Röstkartoffeln	18,50
Marinierte Lammkotelettes auf Basilikum-Pastasotto mit Krauserseitligen und Kirschtomaten	21,00
Dry aged Entrecote mit hausgemachter Estragonbutter, dreierlei vom Mais und Schupfnudeln	29,00