



## Sommerkarte

Schaumsuppe vom Pfifferling Sahnehaube und Croutons <sup>c,m</sup>	€	5,60
Tomatenessenz mit Quarkklößchen	€	5,80
Medaillons vom Schwarzwälder Landschwein an Schalottenjus mit gebratenen Pfifferlingen und Dauphine Kartoffeln <sup>a,c,h,m</sup>	€	22,50
Zander auf der Haut gebraten an Rieslingsauce mit sautierten Pfifferlingen, feine Nudeln und Gemüse vom Freiburger Markt <sup>c,a,h</sup>	€	19,50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Butterrösti und kleines Gemüse <sup>a,c,m</sup>	€	24,00
Rahmpfifferlinge mit frischen Kräutern, dazu handgedrehte Semmelknödel und einen kleinen Salatteller <sup>c,m</sup>	€	14,80
Feine Nudeln mit frischen Kräutern, sautierten Tomaten und gebratenen Garnelen <sup>a,c,m</sup>	€	19,50
„Sommeralat“ Medaillons vom Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu rohe und angemachte Salate mit Himbeervinaigrette, Melonenwürfeln und Granatapfel <sup>m,h,c,a</sup>	€	17,50