

Mittagskarte

Blattsalat mit

Pouletstreifen, Croutons und Parmesansplittern	15.50
Speck, Sprossen, Croutons & Kernen	13.50
Thunfisch, frischen zwiebeln & Tomaten	13.50
Meerrettich Sour Creme & hausgebeiztem Lachs	18.50
Feta, sonnengetrockneten Tomaten & Oliven	14.50
½ Avokado gefüllt mit Krabben-Papayacocktail	18.50
mit Ziegenkäse und Orangenfilets	16.50
mit gebratenen Champignons	16.50

Saucen: Mangovinaigrette, Cocktail , French, Honig Senf, Balsamico, Himbeervinaigrette, Chili-Minze

Baked Potato mit (inkl. kleiner Salat)

Speck, Röstzwiebeln & Sour Creme	13.50
BBQ Chicken & Sour Creme	16.50
Mexikanischer Maispfanne & Sour Creme	13.50
Mexikanische Maispfanne mit Poulet und Sour Creme	16.50
Thunfisch, frischen Zwiebeln, Tomaten & Cocktailsauce	13.00
hausgebeiztem Lachs & Sour Creme	19.50

Palatschinken gefüllt mit (inkl. kleiner Salat)

Mexikanischer Maispfanne	14.50
Mexikanische Maispfanne mit Poulet	17.50
BBQ Chicken	17.50

Andere

Mit Rindshackfleisch, Gemüse, Käse, Salsa und Sour Crème gefüllte Taccos, dazu Salat	18.50
Curry Wurst mit Pommes frites	15.50
Tagliatelle à la crème mit Lachs	20.50