

„ Sommeredition 2010 “

Vorspeisen

Pfifferlingscremesüppchen	€ 4,50
Melonentrilogie Melonensüppchen mit gebratener Garnele, Wassermelonentörtchen mit Frischkäse und Minze, Melone mit Parmaschinken	€ 8,90
Leicht mariniertes Feldsalat (vegetarisch) mit Ziegenkäse, Pinienkernen, Kirschtomaten, frischen Kräutern und Holunderdressing	€ 7,90
Carpaccio vom Rind Mit Mango-Papaya-Salsa, Parmesan und marinierten Blattsalaten	€ 8,20

Hauptgerichte

„Schulburger“ saftiges Rindfleisch, Bacon, Kirschtomaten, Ruccola, Parmesan und BBQ-Sauce, Steakhouse Pommes	€ 9,90
Pfifferlingsrisotto (vegetarisch) mit mariniertem Ruccola und Parmesan, Korianderpesto	€ 9,60
Schweinefilet auf Pfifferlingsragout mit Kartoffelpüree und Rosmarinjus	€ 12,80
Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln, Beilagensalat	€ 11,80

Desserts

Gebrannte Vanillecreme mit Pistazieneis	€ 5,50
Schokoladenparfait mit Erdbeer-Basilikum-Sorbet	€ 5,50
Erdbeereisbecher mit drei Kugeln Vanilleeis und marinierten Erdbeeren und Schlagsahne	€ 5,00

**Stellen Sie sich Ihr individuelles 3-Gang Menü
(inkl. 0,1 l südafrikanischem Weißwein „Cape Bridge – Chenin Blanc“)
für € 22,00 pro Person zusammen.**