

ABENDKARTE 17:30 – 22 UHR

Aperitiv-Empfehlung: Lillet Wild Berry	6.50 €
Paprika-Orangen Suppe mit Croutons	5.50 €
Rucolasalat mit gegrillten Austernpilzen, Parmesantörtchen und Speck <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner., Lagler, Wachau</i>	14.50 €
Gefüllte Zucchini Blüten mit Spinat, getrocknete Tomaten und Ricotta Füllung auf Wildkräutersalat <i>Weinempfehlung: Chenin-Chardonnay, Tariquet, Frankreich</i>	14.50 €
Vitello tonnato (Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Kapern Creme)	14.90 €
Tagliolini mit gebratenen Garnelen und Seppiolini in Hummerbutter <i>Weinempfehlung: Entre deux mers, Bordeaux</i>	14.90 €
Hausgemachte Ravioli mit Kabelja-Kräuter Frischkäse Füllung in Zitronen-Dill Sauce <i>Weinempfehlung: Glarima, (Chardonnay-Gewürztraminer) Spanien</i>	14.50 €
In Dunkelbier geschmortes Kalbs-Osso bucco mit Sommergemüse und Kartoffelpüree <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Lagler, Wachau</i>	21.90 €
Lachsfilet vom Grill mit grünem Spargel und Paprika-Süßkartoffel-Gemüse <i>Weinempfehlung: Glarima, Cuvee Chardonnay-Gewürztraminer, Spanien</i>	22.90 €
Französische Käseplatte mit Feigensenf <i>Weinempfehlung Hasensprung, edelsüss 2003, Weingut Angulus, Rheinhessen</i>	10.90 €
Gateau au chocolat mit Vanilleeis	5.90 €
American Cheesecake	5.90 €
Hausgemachtes Tiramisu	5.90 €
Tagesspezial	
Hausgemachte Quiche mit Karotten, Zucchini und buntem Salat	9.90 €
Käsespätzel mit Bergkäse und Röstzwiebeln	9.90 €
Bunter Beilagensalat	4.50 €

**Wir wünschen einen angenehmen Abend
#zimmesundzores**