

Max

Vorspeisen

(Tagessuppe siehe Tafel)

Warmer Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernöl und Honig, dazu mediterranes Ofengemüse	7,20
Gebratene Blutwurst an Rote-Bete-Salat	6,50
Gebackene Austernpilze an Salat mit zweierlei Dips	6,50
Aioli mit Kartoffelecken	5,80

Hauptgerichte

Pfannenschnitzel mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	9,80
Aubergine mit mediterranem Gemüse gefüllt, dazu Kartoffelecken mit Tomatensauce	10,80
Pikantwürziges Gulasch mit Semmelkloß	9,80
Hausgemachte Krautwickel mit Kartoffelpüree	9,50
Hausgemachte Spinat-Käsespätzle mit Salat	9,80
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Hühnchenbruststreifen	9,80
Großer bunter Salatteller nach Art des Hauses	8,00
Frische hausgemachte Pasta mit gebratenen Hühnchenbruststreifen	12,20
Frische, hausgemachte Pasta mit gebratenen Austernpilzen und Kirschtomaten	10,80
Frische hausgemachte Pasta mit mediterranem Gemüse und gerösteten Nüssen in pikanter Tomatensoße	10,80

Desserts:

Panna Cotta mit Früchten	4,80
Hausgemachter warmer Schokokuchen mit Vanilleeis	4,80

Zu allen Salaten und Vorspeisen reichen wir selbstgemachte Kräuterbrötchen. Wir legen Wert darauf, dass unsere Gerichte frisch und hausgemacht sind.

Für Allergiker haben wir eine extra Speisekarte vorbereitet, auf der die gängigen Allergene und Lebensmittelzusätze gekennzeichnet sind.