

Heute im Blauen Aff

Getrübte Blumenkohlsuppe	8,90
Flammkuchen mit grünem Spargel und Cherrytomaten (vegetarisch)	16,00
Ziegenfrischkäse mit Feldsalat und Tomatenchutney	17,90
Lachs-Avocado Tatar mit Feldsalat	17,90
Spaghetti aus dem Parmesanrad mit grünem Spargel und Cherrytomaten	19,90
Blumenkohlschnitzel auf Kartoffelpüree mit Parmesan-Trüffelsauce	19,90
Gebackener Camembert in der Mandelkruste mit Feldsalat und Preiselbeeren, dazu Bauernbrot und Butter	19,90
Caesar Salat mit Rumpsteakstreifen	21,00
Caesar Salat mit gebratener Hähnchenbrust	16,90
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	26,90
Winzerteller (Saumagen, Bratwurst, Leberknödel, Kartoffelpüree, und Sauerkraut)	22,50
Cordon-Bleu mit Kohlrabirahmgemüse und Bratkartoffeln	28,50
Rib Eye Steak vom Färsenrind mit Trüffel-Parmesan-Pommes und Kräuterbutter	34,50
Thunfisch in der Sesamkruste (Sushi Qualität) mit Wasabi-Kartoffelpüree und wildem Brokoli	29,90

DESSERT

Apfel Crumble mit Vanilleeis	7,50
Tiramisu mit Beeren	9,90
Beeren Tarte mit Baiser und Zitronensorbet	8,50