

Frisch aus der Storchenküche...

Blau =Allergene Verordnung s.Blatt in der schwarzen Speisekarte



Alkoholfreier Frühlingscocktail Orangensaft/Passionsfrucht /
Bitterlemon/Grenadine € 5.50

Vorspeisen/ Starter/Entrees...

Leckere vitaminreiche Avocado mit Crevetten Cocktail € 13.-

Crevetten Cocktail mit Cocktailsauce oder Essig Öl je Wunsch c-b-i

Oder auf Toast mit Avocado und gebeiztem Lachs € 14.-

Prawncocktail with Avocado or salmon /Cocktail du Crevettes e avocado ou avec du saumon

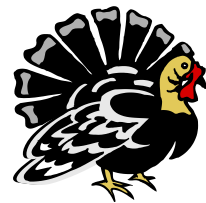
**

Frühlingszwiebelcremesüppchen € 6.50 h-i

Frühlingszwiebelcremesüppchen mit gebratenem Zander € 8.50 h-i-d

Springionsoup with Perchfilet /Potage du Oignon blanc avec du sandre

Leichte leckere Gerichte mit Geflügel



Leichte Frühlingsalate mit Putenbruststreifen € 15.50 i

oder mit gebratenen Entenbruststreifen € 19.50 i

und 2 verschiedene Dip`s h-i

salad with Turkeyslices/ Salate avec du Dinde or Dukebreast (Canard)

Dazu empfehlen wir Kartoffelgratin € 5.- oder Pommefrites € 4.-

**

Cordon Bleu von der Pute mit hausgemachtem Rotkraut und

Kartoffelgratin € 22.- a(weizen)-h-c

Cordon Bleu from Turkey with red cabbage and Gratin/ Cordon bleu du Dinde avec Choucrou rouge e Gratin

Truthahnsteakli frisches Gemüse und Tagliatelle € 18.-

a(weizen)-c h-i(Rahmsauce)

Steak from Turkey with noddles and vegetables/ steak du dinde avec nouilles a la creme

**

Truthahngeschnetzeltes „Casimir „ in Früchte-Currysauce im

Mandelreisring € 19.00 a(weizen)-h-i-g (Mandel)

Turkey-Curry „Casimir“ with fruits and almondrice / Curry du dinde avec des fruits e du riz

**

Geflügelbrüstchen umlegt von feinen Gemüsen € 18.- a (weizen)f

Chickenbreast with Vegetables /Suprême de Volaille con Legumes