

UNSERE BLÜHENDE FRÜHLINGSKÜCHE

.....

TOMATENSUPPE EATALY 6,50

mit knusprigen Süsskartoffel-Croûtons und Rucolapesto
Für das kleine Hüngrchen oder für vorneweg.

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE – EIGUGGEMOL! 14,40

mit vier halben Eiern, Salzkartoffeln und panierten Backhendlstreifen

WITWE BOLTES BURGER 12,90

würziges -homemade- pulled Chicken auf fluffigem Brioche Bun mit Krautsalat, Cheddar, roten Zwiebeln, Rucola und Räuchercreme, dazu unsere krossen Fritten

NUDELN “SCHÖNE FÖRSTERIN” 14,60

dampfende Penne mit saftig gegrillten Rinderhüftstreifen, cremigem Champignonrahm, frischem Rucola und würzigem Bergkäse

KASSLERBRATEN “NO KOKOLORES” 13,90

aus der gepökelten Schweinehüfte mit brauner Sosse, mildem Sauerkraut und Wildkräuter-Kartoffelstampf

LINGUINE À LA BUBBA GUMP 14,70

in cremiger Lachsrahmsauce mit gebratenen Garnelen und Babyspinat

FLAMMLACHS-BURGER 14,90

gegrillter Fjordlachs mit pikanter Honig-Senf-Dill-Sauce, Rucola, eingelegten Gürkchen und Räuchersalz auf einem Kürbiskern-Bun, dazu unsere krossen Fritten

LINSENBLOGNESE 11,20

deftige Linsen-Gemüsebolognese mit langen Spaghetti, frischem Basilikum und veganem Parmesan

PIEKFEINES RAHMGESCHNETZELTES 17,40

aus gebratenen Hähnchenbruststreifen in Rahmsauce Züricher Art mit Pilzen, dazu knusprige Reibekuchen und Blaukraut-Apfelsalat