

FAUSTUS

German Cuisine

H e r z l i c h W i l k o m m e n !

Unser Küchenchef empfiehlt diese Woche...

...alles frisch zubereitet!

Sellerie-Karotten- Cremesuppe mit Kräuterblättern	6,00 €
Celery potatoes cream soup with herbal leaves	
Sommersalat	12,50 €
<i>Blattsalat, Kräutersalat, saftige Tomaten, knackige Gurken, Rotkohl, Weißkohl, Honig- und Wassermelone und Granatapfel mit Yoghurt -Dressing</i>	
Mixed and herbal salad with juicy tomatoes, cucumber, red cabbage, white cabbage, Honey melon, watermelon and promegranate served with yoghurt dressing	
Pasta auf Hähnchenstreifen	14,50 €
<i>Pasta mit Zucchini, Karotten, Sellerie, Paprika, Lauch, Frühlingszwiebel, Rosmarin Getrockneten Tomaten und Oliven auf Hähnchenbruststreifen</i>	
Pasta with courgette, carottes, celery, paprika, leek, spring onions, rosemary, dried tomatoes and olives Served on chocken stripes	
Tafelspitz	17,50 €
<i>mit Kartoffeln auf Meerrettichsauce dazu Salatbeilage</i>	
Tafelspitz with potatoes and horseradish sauce served with a side salad	
Rumpsteak	21,00 €
<i>mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln dazu Honig-Bratensauce und Salatbeilage</i>	
Rumpsteak with green beans and rosemary potatoes served with honey pan sauce and a side salad	
Dessert	6,00 €
<i>Schokomousse mit Schoko- und Vanillesauce</i>	
Chocolate mousse with chocolate and vanilla sauce	



Unsere Weinempfehlung:

Rotwein	Montepulciano	0,75 l	38,00 €
Weißwein	Abidoru Sella & Mosca	0,75 l	38,00 €