

FAUSTUS

German Cuisine

Herzlich Willkommen!

*Unser Küchenchef empfiehlt diese Woche...
...alles frisch zubereitet!*

OKTOBER-KARTE

Kürbiscremesuppe 6,00 €

mit Kokosmilch und knusprig angebratenen Kräutern
Pumpkin cream soup with coconut milk and crispy fried herbs

Sommersalat mit Pilzen und Hähnchen 12,50 €

Salat-mix, Fetakäse, Tomaten, Gurken, Rot- und Weißkohl, Karotten, Pflaume und Honigmelone
Summer salad, with mushrooms and chicken breast, feta cheese, tomatoes, cucumbers, red and white cabbage, carrots, plum and water melon

Frische Bandnudeln 14,50 €

mit Curry-Garnelen und einer Sauce von Kokos, Curry und Safran
Fresh tagliatelle with curry prawns and a sauce of coconut, curry and saffron

Hähnchenbrustfilet 17,50 €

mit Ziegenfrischkäse gebacken dazu Avocado, Zucchini und Tomatenkompott
Chicken breast fillet baked with goat cream cheese, avocado, zucchini and tomato compote

Schweinesteak 18,00 €

mit Zigeunersauce und Bratkartoffeln dazu Salatbeilage
Pork steak with a gypsy sauce and fried potatoes with side salad

Roast Beef 22,00 €

an einer Kartoffel-Pilz-Pfanne und Preiselbeersauce, dazu ein Beilagensalat
Roast beef on a potato-mushroom-pan and cranberry sauce, with a side-salad

Seelachsfilet 19,50 €

mit Bratkartoffeln, Zitronensauce und einem grünem Salat
Coalfish with fried potatoes, lemon sauce and green salad

Dessert 7,50 €

Gebackener Pfirsich mit Honig-Eis
Baked peach with honey ice cream



Unsere Weinempfehlung:

Weißwein	Teruzzi & Puthod 2015	0,75 l	32,00 €
	Prinz Salm 2014 Grauburgunder	0,75 l	32,00 €
Rosé	Oleandro Alghero 2015	0,75 l	32,00 €