

FAUSTUS

German Cuisine

Herzlich Willkommen!

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

JULI-KARTE

Kalte Gurkensuppe <i>mit frischer Minze und Olivenöl</i> Cold cucumber soup	6,00 €
Sommersalat mit roter Bete <i>Wassermelone, Fetakäse, Walnüssen, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Gurken, Rot- und Weißkohl dazu Honig-Joghurt-Dressing</i> Summer salad with beetroot, watermelon, feta cheese, walnuts, spring onions, cherry tomatoes cucumbers, red cabbage, white cabbage and honey yoghurt dressing	12,50 €
Pasta mit Hähnchenbruststreifen <i>Pfifferlingen, Frühlingszwiebeln, Lauch, Zucchini und Knoblauch</i> Pasta with chicken breast, chanterelles, spring onions, leeks, zucchini and garlic	12,00 €
Hähnchen-Spieß <i>mit Kartoffel-Rucola-Kräuter-Püree, rote Zwiebeln und einer Rotweinsauce</i> Chicken skewer with potato-rocket-herb puree, red onions on a red wine sauce	15,50 €
Roast beef 200g <i>mit gegrilltem Gemüse, Kräuterbutter und einem Beilagensalat</i> Roast beef 200g with grilled vegetables, herbal butt and a side salad	22,00 €
Schweineschnitzel <i>mit Bratkartoffeln und Pfifferlingen-Sauce</i> Pork cutlet with fried potatoes and chanterelle sauce	18,50 €
Flammkuchen <i>mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Tomaten und Petersilie</i> Tarte with chanterelles, onions, tomatoes and parsley	13,50 €
Dessert <i>Heißes Vanille-Eis mit hausgemachter Vanille-Blaubeerensauce</i> Hot vanilla ice cream with homemade vanilla blueberry sauce	7,00 €



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 €