

DIE WOCHEN KARTTE BEI BRUNO

VORSPEISE

Alioli ein Klassischer Knoblauch-Dip mit Brot 3€

Boquerones en Vinagre Sardellenfilet in Knoblauch- Vinaigrette 6€

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken 10€

Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauchöl gebraten (Pikant) 12€

Brunos Fischsuppe mit Einlage von Fischfilet- Gemüse 9€

Deftige Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle 5€

DER MÜHLENSALAT

mit gebratenem Putenbruststreifen 13€

mit sautierten Pfifferlingen 14€

mit Honig überbackener Ziegenkäse 14€

PASTA

mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce und Parmesan 14€

HAUPTSPEISE

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste

auf Rahmspitzkohl 20€

Rumpsteak vom Angus Rind,

Schmorzwiebeln und Kräuterkartoffeln aus der Pfanne 21€

Thai-Curry, Hähnchenbruststreifen

-Reis und Wok-Gemüse 16€

Kalbsleber in Butter gebraten ,

sautierte Pfifferlinge und Kartoffelpüree 19€

Wiener Schnitzel vom Kalb ,Salat und Kartoffelpüree 18€

Barbarie Entenbrustaus dem Ofen

an Süßsaure Chilisauce–Gemüse und Reis 19€

DIE WOCHEN KARTTE BEI BRUNO

Rinderfiletsteak an Pfeffer-Estragon-Sauce,
Kräuterkartoffeln - Gemüse 25€