

FAUSTUS

German Cuisine

Herzlich Willkommen!

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

Kürbiscremesuppe **6,50 €**

mit Croutons

Pumpkin cream soup with croutons

Salat mit Honig-Hähnchen **12,50 €**

*frischer Blatt-und Kräutersalat mit Feigen, Honigmelone, Walnüsse, Gurken
und Cherrytomaten verfeinert mit einer Balsamico Vinaigrette*

Salad with honey chicken fresh leaf and herb salad with figs, honeydew melon, walnuts, cucumber and cherry tomatoes refined with a balsamic vinaigrette

Bandnudeln **13,50 €**

mit Hähnchenbrustfilet, Stangenlauch, Basilikum, Parmesan und Basilikumpaste

Tagliatelle with chicken breast fillet, pole onions, basil, parmesan and basil paste

Schweinekotelette **16,50 €**

mit Bratkartoffeln und einer Rotweinsauce

Pork chop with fried potatoes and a red wine sauce

Arg. Rumpsteak **22,50 €**

mit Käse überbacken, Rosmarinkartoffeln und Gorgonzolasauce

Argentinean steak Baked with cheese, rosemary potatoes and Gorgonzola sauce

Zanderfilet **19,50 €**

mit Saisongemüse, Butterkartoffeln und Zitronensauce

Pikeperch fillet with seasonal vegetables, butter potatoes and lemon sauce

Flammkuchen **12,90 €**

mit Hähnchen, Feigen, Frühlingzwiebeln und getrockneten Tomaten

Tarte with chicken, figs, spring onions and sun-dried tomatoes

Schokomousse **6,00 €**

mit Vanillesauce

Chocolate mousse with vanilla sauce



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 €