

FAUSTUS

German Cuisine

Herzlich Willkommen!

Unser Küchenchef empfiehlt...

...alles frisch zubereitet!

Rinderkraftbouillon <i>mit Frühlingszwiebeln</i> Beef bouillon with spring onions	7,50 €
Knackiger Wintersalat <i>Auswahl an frischen Blattsalaten mit Weißkohl und Rotkohl</i> Crunchy winter salad, selection of fresh leaf salads with white cabbage and red cabbage	12,90 €
Bandnudeln mit Spinat <i>und Chilipaprika, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Parmesan Käse</i> Ribbon pasta with spinach and chili peppers, spring onions, garlic and Parmesan cheese	17,50 €
Knusprige Hähnchenschenkel aus dem Ofen <i>mit Lauch, Sellerie, Paprika, Frühlingszwiebeln, Knoblauch in Zitronen-Orangen-Sauce</i> <i>serviert mit Kartoffeln</i> Crispy oven-baked chicken thighs with leeks, celery, bell pepper, spring onions and garlic in a lemon-orange sauce served with potatoes	19,50 €
Gegrilltes Schweinelachssteak <i>Schweinelachssteak serviert mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce</i> Grilled pork loin steak served with roasted potatoes and pepper sauce	19,50 €
Aubergine Parisienne <i>aus dem Ofen mit Feta Käse und serviert mit Reisbeilage</i> Eggplant Parisienne from the oven with feta cheese and served with rice garnish	17,90 €
Dessert:	
Vanillemousse <i>serviert mit einer Karamell Sauce</i> Vanilla mousse served with caramel sauce	7,50 €



Unsere Weinempfehlung:

Weißwein	Laguna dei Frati	0,75 l	39,00 €
Rosé	Miravel Julie / Pitt Provence	0,75 l	45,00 €
Sekt	Ca del Bosco / Brut	0,75 l	82,00 €