

Aperitif:

“Erdbeer-Hugo“ Euro 6,50

„Aperol Sprizz“ Euro 5,00

“Limoncello Sprizz“ Euro 5,00

Lillet Blanc

Der Kultaperitif aus Frankreich, fruchtig,
mit leichtem Honig-und Orangenaroma

5 cl Euro 3,90

„Helga“ (die Schwester von Hugo)

Pfirsichlikör mit Sekt Euro 4,50

Alkoholfrei:

„Crodino-Ginger“

Bitter Aperitif mit Ginger Ale Euro 4,50

Rhabarberschorle 0,3 l Euro 2,90

Leichter Sommerwein:

La Sastreria Garnacha Blanca (Spanien)

Frisch, fruchtig, angenehme Säure 0,2 l Euro 5,10

Unsere Empfehlungen:

Zanderfilet gebraten

auf mediterranem Gemüse, dazu Röstkartoffeln
€ 18,50

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen,

in Rahm, dazu gemischter Salat
€ 15,90

„Salat des Hauses“

Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
und Früchten € 13,90

Falafel mit Kräuterdip

dazu Blattsalate € 11,90

„Saltimbocca“ vom Schweinefilet

mit Tomatensauce, Bandnudeln und Broccoli
€ 16,90

Hausgemachte Mousse au Chocolat

mit frischen Früchten € 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!