

## Aperitif:

---

**„Melonen-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:

---

**Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen,**

in Rahm, dazu gemischter Salat

€ 15,90

**„Roastbeef kalt“**

mit hausgemachter Remouladensauce und Röstkartoffeln

€ 18,50

**„Saltimbocca“ vom Schweinefilet**

mit Salbei, luftgetrocknetem Schinken,

Tomatensauce, Bandnudeln und Broccoli € 16,90

**Lachsfilet mit Bärlauch gebraten,**

auf mediterranem Gemüse, dazu Folienkartoffel und Dip

€ 18,20

**Zucchini-Schiffchen**

mit Tofu-Bolognese und Feta-Käse gratiniert,

dazu Butterreis € 13,90

**Aprikosen-Schmand-Eis**

mit Nektarinen-Blaubeer-Kompott und Sahne € 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!