

## 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:

---

**Roastbeef kalt, rosa gebraten,**

dazu Remouladensauce und Röstkartoffeln

€ 18,50

**Dorade im Ofen gegart,**

dazu Röstkartoffeln und Blattsalat

€ 17,90

**„Salat des Hauses“**

Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

und Früchten € 13,90

**Paprikaschote**

**mit Couscous-Gemüsefüllung**

auf Tomatensauce € 13,20

**Hausgemachtes Mascarpone-Mousse**

mit frischen Erdbeeren € 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!