

## Aperitif:

---

**“Hugo Berry“** 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:

---

**Süßkartoffelsuppe mit Croutons**

€ 5,80

**„Salat des Hauses“**

mit frischen Früchten und gebratenem Hähnchenbrustfilet

€ 13,90

**Bandnudeln mit gebratenen Garnelen,**

Zucchini, Tomaten und Lauch in Rahmsauce, dazu frisch  
gehobelter Parmesan

€ 16,50

**Paprikaschote mit Couscous-Gemüse-Füllung**

auf Tomatensauce € 13,80

**Rinderfilet mit Schalottensauce,**

dazu Folienkartoffel und mediterranes Gemüse € 27,50

**Hausgemachtes Orangensorbet**

mit Schoko-Kuchen und frischen Früchten

€ 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!