

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:

Hausgemachte Kartoffelklöße

mit Pfifferlingen gefüllt,

mit Lauchrahmsauce, dazu gemischter Salat

€ 14,50

„Salat des Hauses“

mit frischen Früchten und gebratenem Hähnchenbrustfilet

€ 13,90

Rinderfilet mit Speck und Zwiebeln,

dazu Folienkartoffel und Salat

€ 27,50

Dorade

mit Oliven, Tomaten und Lauch im Ofen gegart, dazu

Röstkartoffeln und Blattspinat € 18,90

Maracuja-Mascarpone-Mousse

mit frischen Früchten € 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!