

Aperitif:

“Hugo Berry“ Euro 6,50

„Aperol Sprizz“ Euro 5,00

“Limoncello Sprizz“ Euro 5,00

Lillet Blanc 5 cl Euro 3,90

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

„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:

„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

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce,

dazu Bratkartoffeln € 18,50

Hausgemachte Mousse au Chocolat

mit frischen Früchten

€ 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!