

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:

„Salat des Hauses“

mit frischen Früchten und gebratenem Hähnchenbrustfilet

€ 13,90

Sellerieschnitzel mit Tomaten, Käse und Sauce Hollandaise gratiniert,

dazu Pommes Frites und gemischter Salat

€ 14,50

Rinderfilet mit Speck und Zwiebeln,

dazu Folienkartoffel und Salat

€ 26,90

Dorade

mit Oliven, Tomaten und Lauch im Ofen gegart, dazu

Röstkartoffeln und Blattspinat € 18,90

Hausgemachtes Panna Cotta

mit Erdbeerpüree und frischen Früchten € 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!