

## 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:

---

**„Saltimbocca“ vom Schweinefilet**

mit Salbei, luftgetrocknetem Schinken, Tomatensauce,  
Bandnudeln und Broccoli  
€ 17,20

**Falafel**

mit Blattsalat und Kräuterdip  
€ 11,90

**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**

**Maracuja-Mascarpone-Mousse**

mit Erdbeerpüree und frischen Früchten € 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!