

## 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

### **Weinempfehlung:**

**La Sastreria Garnacha Blanca (Spanien)**

Frisch, fruchtig, angenehme Säure 0,2 l Euro 5,10

## Unsere Empfehlungen:

---

**Lammrücken, rosa gebraten,**

mit Rosmarinsauce, Rösti-Ecken und Speckbohnen

€ 25,50

**Roastbeef „kalt“**

**mit Remouladensauce,**

dazu Röstkartoffeln

€ 18,50

**Dorade**

mit Oliven, Tomaten und Lauch im Ofen gegart,

dazu Röstkartoffeln und Blattspinat

€ 18,90

**Vegane Lasagne,**

mit Blattspinat und Tofu-Bolognese

€ 13,20

**Hausgemachte Creme Brulée**

€ 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!