

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

Unsere Weinempfehlung:

Primitivo Conti Zecca Salento

Vollmundig, weich, kraftvoll 0,2 l Euro 5,90

Unsere Empfehlungen:

Lammkarree, rosa gebraten,

mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

€ 26,50

Zanderfilet in Salzeibutter gebraten

auf Bandnudeln in Rahm,

dazu Blattsalat

€ 18,90

Knackige Blattsalate

mit gebratenem Lachsfilet € 13,90

Hausgemachte Gemüsebratlinge

mit Süßkartoffelpüree

€ 13,20

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,

dazu Amarena-Eis und Kirschkompott

€ 7,20

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!