

## Aperitif:

---

**„Aperol Sprizz“** Euro 5,00

**“Limoncello Sprizz”** Euro 5,00

**Lillet Blanc** 5 cl Euro 4,20

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

**„Winterzauber“**

Sekt mit Amaretto und Apfelsaft Euro 5,50

**„Helga“ (die Schwester von Hugo)**

Pfirsichlikör mit Sekt Euro 4,50

**Alkoholfrei:**

**„Crodino-Ginger“**

Bitter Aperitif mit Ginger Ale Euro 4,80

**Rhabarberschorle** 0,3 l Euro 2,90

**Unsere Weinempfehlung:**

**Primitivo Conti Zecca Salento**

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

## Unsere Empfehlungen:

---

**Petersilienwurzelsuppe**

**mit Croutons**

€ 6,30

**Entenbrust, rosa gebraten,**

**auf Cassis-Sauce,**

mit Rösti-Ecken und Broccoli

€ 21,90

**Gebratenes Zanderfilet**

**auf Rahmsauerkraut,**

dazu Petersilienkartoffeln € 18,50

**Serviettenknödel mit Pilzragout,**

dazu Salat

€ 13,90

**Hausgemachte**

**Crème Brulée**

€ 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!