

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:

Hirschgulasch mit Mischpilzen

dazu hausgemachte Spätzle und Apfelrotkohl
€ 17,90

**Entenbrust, rosa gebraten,
auf Cassis-Sauce,**

mit Rösti-Ecken und Broccoli € 21,90

Falafel mit Grillgemüse

dazu Kräuterdip € 13,90

Hausgemachte

Mousse au Chocolat

mit Himbeerpüree und frischem Obst
€ 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!