



## *Wir empfehlen Ihnen*

*Spargelcremesuppe  
mit Croutons serviert* € 8,90

*Frischer Brandenburger Spargel ca. 250 g*

*mit Hähnchenbrustfilet* € 25,90

*mit Schweineschnitzel* € 28,90

*mit Schweinemedallions im Speckmantel* € 29,90

*mit Rinderhüftsteak* € 33,90

*mit gebratenem Lachsfilet* € 29,90

*dazu servieren wir Petersilienkartoffeln  
und Sauce Hollandaise oder braune Butter*

*Extra*

*Braune Butter* 2,80 €

*Hollandaise* 2,80 €

*Unsere Empfehlung für die Terrassensaison*

*Hugo*

*2 cl Holunderblütensirup, 10 cl Prosecco  
Eiswürfel und Minzeblätter*

€ 8,90

*Ramazotti Rosato Mio*

*4 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato, 10 cl Prosecco  
Eiswürfel und Basilikumblätter*

€ 8,90

*Aperol Spritz*

*4 cl Aperol, 10 cl Prosecco, 10 cl Tafelwasser  
Eiswürfel und eine Orangenscheibe*

€ 8,90





## *Wir empfehlen Ihnen*

*Allioli (Knoblauchcreme)  
dazu ein kleiner Brotkorb* € 7,90

*Kürbis Falafel  
mit gemischtem Salat  
und Dattel-Curry-Dip  
dazu ofenfrisches Baguette* € 18,90

*Gebratene Scholle  
mit Krautsalat  
und Röstkartoffeln* € 25,90

*Gegrillter Lammrücken 200 g  
mit Prinzess Bohnen  
und Bratkartoffeln  
dazu Allioli* € 29,90

*Erdbeer-Minz-Salat  
in einem Mürbeteigkörbchen  
serviert mit Schlagsahne  
und einer Kugel Heidelbeereis* € 8,90

*Panna Cotta  
in einem Glas serviert  
mit hausgemachtem Erdbeerpüree* € 8,90

### *Unsere Weinempfehlung :*

<i>Viña Esmeralda Blanco</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Bodegas Torres</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 27,50</i>
<i>Gewürztraminer trocken</i>		