



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 3,00 €

Hollandaise 3,00 €

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 Kartoffelgratin
dazu Allioli*

€ 29,90

*Joghurt- Mascarpone Creme
auf Löffelbiskuit
mit einer Mojito Haube serviert*

€ 8,90

*Panna Cotta
in einem Glas serviert
mit hausgemachtem Erdbeerpüree*

€ 8,90

Unsere Weinempfehlung : Es Pujol de Maria Mallorca

Galmes i Ferrer

Flasche

0,75 l

26,90 €

Rosat de Cor

Glas

0,20 l

8,90 €

Vino Rosado 2022

