



Wir empfehlen Ihnen

*Spargelcremesuppe
mit Croutons serviert*

€ 8,90

Frischer Brandenburger Spargel ca. 250 g

mit Hähnchenbrustfilet

€ 26,90

mit Schweineschnitzel

€ 29,90

mit Schweinemedallions im Speckmantel

€ 31,90

mit Rinderhüftsteak

€ 34,90

mit gebratenem Lachsfilet

€ 31,90

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

Extra

Braune Butter 3,30 €

Hollandaise 3,30 €

Unsere Empfehlung für die Terrassensaison

Hugo

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

€ 9,50

Ramazotti Rosato Mio

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

€ 9,50

Aperol Spritz

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

€ 9,50





Wir empfehlen Ihnen

*Allioli (Knoblauchcreme)
dazu ein kleiner Brotkorb*

€ 8,50

*Penne Nudel mit Bärlauch Pesto
darauf Rucola und Burrata,
lauwarm serviert*

€ 17,90

*Gebratene Scholle
mit Krautsalat
und Röstkartoffeln*

€ 26,90

*Gegrilltes Lammhüftsteak 200 g
mit Prinzess Bohnen
und Kartoffelgratin
dazu Allioli*

€ 29,90

*Panna Cotta
in einem Glas serviert
mit hausgemachtem Erdbeerpüree*

€ 8,90

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

<i>Casello Bondoni</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Lugana 2024</i>	<i>Glas</i>	<i>0,20 l</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Garda Turbiana DOC</i>			

