Saison Getränke

Amérie Spritz

Amérie (fruchtig frischer Himbeer- und Waldbeerlikör) mit Prosecco & Mineralwasser 7,50€

Gin Cranberry

Gordon´s Gin & Cranberrysaft 6,90€

Pornstar Martini

Vanille Vodka, Maracujalikör, frischer Limettensaft & Prosecco 8,50€

Espresso Martini

Smirnoff Vodka, Kaffeelikör, Espresso 9,50€

Fezas Java Blanc Weisswein

Gascogne | Domaine Chiroulet

Eine frische Cuvée aus Colombard, Sauvignon Blanc und Ugni Blanc. Die Aromen sind stark vom Sauvignon geprägt: Zitrusfrüchte und Blüten. Im Mund ist er leicht, erfrischend und mineralisch.

0,2l 6,20 € 0,75l 21,70 €

A L K O H O L F R E I

Wellpaero Spritz

Wellpaero (Alkoholfreier Aperitif aus frischen Kräutern wie Melisse & Minze, kombiniert mit belebendem Ingwer & Zitrone), Mineralwasser & Minze 6,50€

Hausgemachte Holunder Limonade

Holundersirup, frischer Zitronensaft, Mineralwasser & Zitrone 5,50€

Saison Speisen

Ofenkartoffel

Mit Sauerrahm & Salatgarnitur
Wahlweise mit
gebratenen Hähnchenbruststreifen
oder Garnelen 14,90€

Gebratener Schafkäse

Im Speckmantel auf Tomaten-Rucolasalat
mit Parmesan & Baguette 10,50€

Lachsfilet

Auf Tagliatelle in Gorgonzolasauce mit
Cherrytomaten & Blattspinat 19,50€

Pinchos Morunos

Schweinefiletspiesse mit Röstkartoffeln,
Aioli & Salatgarnitur 18,50€

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis & Sahne 6,50€

Wochenkarte

Tomatensuppe
dazu Brot
6,90€

Ofenfeta
in Olivenöl mit Tomaten, Paprika & Oliven,
dazu Brot
9,90€

Bunt gemischter Salat
mit Garnelen & Parmesan,
dazu Brot & Vinaigrette
16,90€

Gnocchi
in Gorgonzolasauce mit Walnüssen,
Trauben & Blattspinat
14,90€

Cheesecake
mit Himbeersauce
4,90€