

# Der Sommer im Glas

## seasonal drinks

STRAWBERRY CAIPIRINHA	9,80
ZUCKERROHRSCHNAPS, LIMETTE, BRAUNER ROHRZUCKER, ERDBEERSAFT CACHACA, LIME, BROWN SUGAR, STRAWBERRY JUICE	
APERITIVO ‚ROSATO DUO‘	7,20
ORANGEN- HIBISKUSLIKÖR. GESPRITZT MIT TONIC, FRISCHE MINZE ITALIAN LIQUOR MADE OF ORANGES AND HIBISCUS, TONIC WATER, MINT LEAVES	
VIRGIN MILANO (ALKOHOLFREI)	5,90
SAN BITTER, CRANBERRYSAFT, SODA, FRISCHE MINZE NON ALCOHOLIC – SAN BITTER ,CRANBERRY JUICE, SODA WATER, MINT LEAVES	

## Saisonsempfehlung: Frühsommer

### seasonal recommendations

Vorspeise:	RINDSCARPACCIO..... 16,90 BLATTSALATGARNITUR • ZITRONENSAFT PARMESAN • TOASTECKEN • BUTTER
starter:	BEEF CARPACCIO LETTUCE • LEMON JUICE • PARMESAN • TOAST • BUTTER
	~ ~ ~
Hauptgericht:	GEGRILLTES LACHSSTEAK..... 33,80 ZITRONEN-SAUERRAHMSAUCE • PETERSILKARTOFFELN • KRÄUTER
Main courses:	SAUTÉED SALMON STEAK LEMONY SOUR CREAM SAUCE • PARSLEY POTATOES • HERBS
	~ ~ ~
Dessert:	ERDBEER-PFEFFER..... 8,90 FRISCHE ERDBEEREN AN SAUERRAHM • COINTREAU GESCHROTETE PFEFFERKÖRNER • VANILLEGEFRORENES
Dessert:	STRAWBERRY-PEPPER FRESH STRAWBERRIES WITH SOUR CREAM • COINTREAU CRUSHED PEPPERCORNS • VANILLA ICE CREAM