

Saisonales

VON 11:30 BIS 13:45 UND 18:00 BIS 21:45 UHR

Aperitif

- „PISCO SOUR“ *Summerspecial!* 9,80
PISCO, LIMETTENSAFT, AGAVENDICKSAFT, EIWEISS
ANGOSTURA, LIMETTENGARNITUR
PISCO, LIME JUICE, AGAVE SYRUP, EGGWHITE, ANGOSTURA, LIME GARNISH
- „PIMM’S NO 1 CUP“ 8,60
BRITISCHER GIN-KRÄUTERLIKÖR, FL. GINGER ALE
GURKENSCHNITZEL, MINZE, ZITRUSFRÜCHTE
BRITISH GIN-HERBAL LIQUEUR, GINGER ALE, CUCUMBER, CITRUS FRUITS, MINT LEAVES
- „CITRUS SPRITZ“ - ALKOHOLFREI 6,90
ZITRONENAPERITIV MIT AROMEN VON YUZU UND PFLAUME
ALKOHOLFREIER WEIN, SODA, ZITRUSCHNITZELN
*NON ALCOHOLIC APERITIV WITH AROMAS OF LEMON, YUZU AND PLUM
NON-ALCOHOLIC WHITE WINE, SPARKLING WATER, SLICES OF CITRUS FRUIT*

Speiseempfehlungen

recommended dishes

SOMMERLICHE BLATTSALATE 17,80
GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL • SPECKWÜRFEL • CROUTONS
- GERNE AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

SUMMER LEAF SALAD
ROASTED CHANTERELLES • DICED BACON • CROUTONS
- OPTIONALLY VEGETARIAN

CARPACCIO VOM THUNFISCH 18,80
ZIERBLATTSALATE • ZITRONENSAFT • OLIVENÖL

TUNA CARPACCIO
LETTUCE • LEMON JUICE • OLIVE OIL

~ ~ ~

ESSENZ VON DER TOMATE 8,60
MIT PIKANTEM GURKENSORBIT • MEDITERRANE GEWÜRZE

CHILLED TOMATO BROTH
SAVOURY CUCUMBER SORBET • MEDITERRANEAN SPICES

~ ~ ~

SÄMIGES RAGOUT VON
HEIMISCHEN EIERSCHWAMMERL 26,80
GERÖSTETE SPECKWÜRFEL • KRÄUTER-RAHMHAUBE
- GERNE AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

RAGOUT FROM LOCAL CHANTERELLES
ROASTED BACON • HERBAL CREAM
- OPTIONALLY VEGETARIAN

~ ~ ~

BAILEYS BECHER 11,80
KARAMELL UND VANILLEEIS • ORIGINAL BAILEYS-LIKÖR
SAHNE • FRUCHTGARNITUR • WAFFEL

BAILEYS SUNDAE
SCOOPS OF CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM
BAILEYS LIQUEUR • WHIPPED CREAM • FRUIT GARNISH • WAFER