

Saisonales

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

Aperitif

- „PIMM’S NO 1 CUP“ 7,80
BRITISCHER GIN-KRÄUTERLIKÖR, FL. GINGER ALE
GURKENSCHNITZ, MINZE, ZITRUSFRÜCHTE
BRITISH GIN-HERBAL LIQUEUR, GINGER ALE, CUCUMBER, CITRUS FRUITS, MINT LEAVES
- „LILLET-WILDBERRY“ 7,80
FRANZÖSISCHER WEIN-KRÄUTERLIKÖR, WILD BERRY, BEERENGARNITUR
FRENCH FRUIT AND WINE-LIQUEUR, WILD BERRY LEMONADE, FROZEN BERRIES

Special

- „SIGNATURE-NEGRONI“ 12 CL ... 11,80
GIN, ROTER WERMUT, CAMPARI, BIO COLD-DRIP COFFEE, ORANGENZESTE
GURKENSCHNITZ, MINZE, ZITRUSFRÜCHTE
GIN, RED VERMOUTH, CAMPARI, ORGANIC COLD DRIP COFFEE, ORANGE CEST
- „SIGNATURE-MARTINI“ 10 CL ... 9,80
GIN, VODKA, WERMUT, SPRITZER ANGOSTURA, ZITRUSZESTE
GIN, VODKA, VERMOUTH, DASH OF ANGOSTURA, CITRUS CEST

„Fastenzeit“

Speiseempfehlungen

recommended dishes

KRÄUTERCREMESÜPPE 7,80
MIT BLÄTTERTEIGSTANGE

SOUP MADE FROM SPRING HERBS
CREAM • PUFF PASTRY ROD

∞ ∞ ∞

LACHSSTEAK 33,80

SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM
MARKTGEMÜSE • PETERSILKARTOFFELN

SALMON STEAK
LEMONY SAFFRON SOUR CREAM
VEGETABLES • PARSLEY POTATOES

∞ ∞ ∞

RAFAELLO MOUSSE 10,60

IM GLAS SERVIERT | CRUMBLE • HIMBEEREN

RAFAELLO MOUSSE
CRUMBLE • RASPBERRIES

JEDER GANG EINZELN ODER ALS EXKLUSIVES

3 – GANG SAISONS-MENÜ

WHOLE 3-COURSE MENU ... 49,--

SPÄTESTE BESTELLUNG FÜR DAS KOMPLETTE MENÜ: 13:00 // 20:45 UHR