

### ... DIE SUPPE

Französische Zwiebelsuppe ..... € 5,90  
mit Kräuter der Provence dazu gratinierter Käsecrouton  
(A,C,G,H,O,P)

### ... DIE VORSPEISE

In der Alufolie gebackener Schafskäse ..... € 8,90  
mit Schmortomaten, frischen Kräutern an buntem Salatbouquet und frisches Baguette  
(A,C,G,H,M,O,P)

### ... SNACK OF THE WEEK

Pizza ..... € 8,90  
goldbraun gebacken bestrichen mit würzigem Pesto Rosso und Bergkäse, Schinken, Salami, Champignons  
(A,C,G,H,O,P)

### ... DER HAUPTGANG

Cordon Bleu vom Kalbsrücken ..... € 17,90  
mit Parmaschinken und Büffelmozzarella gefüllt, knusprig gebraten, dazu Pommes Frités  
(A,C,G,H,O,P)

Spaghetti ..... € 10,90  
in Weißweinsauce geschwenkt mit mildem Chili, Tomatenwürfel und Marktfrischen Kräutern,  
dazu gebratene Shrimps an gehobeltem Grana Padano  
(A,C,B,G,H,O,P)

BBQ-Burger ..... € 11,90  
gegrilltes Hacksteak (200g gemischt) auf knackigem Salat, Tomate, geschmolzenen Zwiebeln mit Honig  
verfeinert, dazu krosser Speck in der Rusticosemmel an Country Potatos  
(A,C,G,H,O,P)

Bunter Sommersalat ..... € 14,90  
in Tomaten - Kräutervinigrette dazu gebratenes norwegisches Lachssteak (ca. 180g) mit Knoblauchkartoffeln und selbst  
gemachter Kräuterbutter  
(A,C,D,G,H,O,P)

### ... ALS KLEINE BEILAGE ODER FÜR DIE SCHLANKE LINIE

knackiger, bunt gemischter Sommersalat an Hausdressing ..... € 4,10

### ... DESSERT-TIPP

Honigcrepe ..... € 6,90  
mit Vanillieeis gefüllt auf Apfel – Ananasragout  
(A,C,F,G,H,O,P)

### ... GETRÄNKE-TIPP

Sevilla Minz Smash ..... € 6,90  
fruchtig-würziger Orangen- Gin&Tonic, Limetten- und Maracuja-Saft, aufgefüllt mit Ginger Beer