

... 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