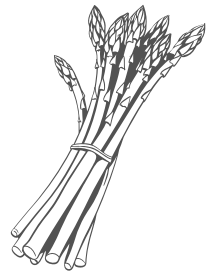


Saisonale Karte



unser Küchenchef empfiehlt

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE 6,50
mit Spargelstücken

AVOCADO TARTAR 13,90
garniert mit Brotchips

HAUPTSPEISEN

MARCHFELDER SOLOSPARGEL 19,90
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

SPARGEL IM PROSCIUTTOMANTEL GEBACKEN 20,90
mit Frühlingssalat und Sauce Tartare

GEBACKENE HÜHNERROULADE 20,90
*gefüllt mit Spargel & Gemüse
dazu Kartoffel-Vogerlsalat*

GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS 23,90
mit Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

CREMIGE SPARGELTAGLIATELLE 19,90
mit Räucherlauchs Grana & Rucola

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA 26,90
mit gegrillten Garnelen und grüner Spargel

APERITIF

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEVODKA 7,50

ORIGINAL BELLINI DI CANELLA 0,1l 6,90

MIONETTO MO SERGIO ROSÉ SPUMANTE 0,1l 6,90

GIN MARE TONIC 11,90

SCHILEROL SPRITZER 6,50

VIRGIN HUGO 5,90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

BASILIKUM-LIMETTE-GRENADINE 0,4l 5,10

HIMBEERE-MINZE 0,4l 5,10

GÖLLES EDELBRÄNDE

Alte Zwetschke

Alter Apfel

Hirschbirne

Marille

2 cl 8,00

NACHSPEISEN

TOPFENOBERSNOCKERLN 8,50
auf Erdbeerspiegel

EISMARILLENKNÖDEL 5,00
vom Tichy (1 Stk.)

Allergene: auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.

Unser Fachpersonal berät Sie gerne.