

Saisonale Karte



unser Küchenchef empfiehlt

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO 14,90

Thunfischcreme, Kapernbeeren

AVOCADO TARTAR 13,90

garniert mit Brotchips

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES ALLERLEI 22,90

*Cordon Bleu vom Schwein, Hühnerschnitzel,
Rostbraten & Champignons
mit Sauce Tartare, dazu gemischter Salat*

GEGRILLTE 32,90

RINDERFILETSCHNITZEL

mit sautierten Kräuterseitlingen & Fettuccine

FASCHIERTE 19,90

KALBSBUTTERSCHNITZEL

mit Mandelbrokkoli & Kartoffelpüree

CLUBSANDWICH 16,90

*mit Hühnerfilet, Spiegelei, Speck, Tomaten, Salat
dazu Pommes & Cocktailsauce*

GEGRILLTE CALAMARI 24,90

*mit mediterranem Gemüse, Rucola &
Knoblauchbaguette*

VEGANE KOHLROULADE 14,90

*gefüllt mit Risotto, Gemüse & Tofu
in Paprikacreme, dazu Salzkartoffeln*



APERITIF

ERDBEERBOWLE 6,90

Hausgemacht

ORIGINAL BELLINI 0,1l 6,90
DI CANELLA

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

LIMONCELLO SPRITZ 7,50

Limoncello, Prosecco, Sodawasser, Zitrone

SCHILEROL SPRITZER 6,50

Schilerol, Sodawasser, Minze

HUGO SPRITZER 6,50

Prosecco, Sodawasser, Holunder, Minze

APEROL SPRITZER 7,50

Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

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

HIMBEERE-MINZE 0,4l 5,10

NACHSPEISEN

ERDBEERTIRAMISU 8,90

im Glas serviert

EISMARILLENKNÖDEL 5,00

vom Tichy (1 Stk.)

Allergene: auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.

Unser Fachpersonal berät Sie gerne.