

Aus unserem kulinarischen Kalender im Sommer

Als Aperitif und zu Jederzeit

Erdbeer Spritz – 4 cl Erdbeerlimes & Prosecco	7,20 EUR
Ramazotti ROSATO TONIC – 5 cl Hibiskus-Orangenblütenlikör & Bitter Tonic	7,20 EUR
Limoncello Spritz – 4 cl Limoncello Zitronenlikör & Prosecco	7,20 EUR
SARTI Lemon Spritz – 4 cl Sarti Rosa & Bitter Lemon	7,20 EUR

Erfischend auch ohne Alkohol

Limonzero Spritz – 4 cl Limonzero (alkoholfreier Limoncello aus Zitronenschalen „Limon Costa d'Amalfi“) & Sekt alkoholfrei	7,20 EUR
Pfirsich Spritz – fruchtiger Pfirsichnektar & Sekt alkoholfrei	6,20 EUR
Hausgemachte Rhabarberschorle – Rhabarbernektar gespritzt	0,3 l 4,00 EUR 0,5 l 5,50 EUR

Suppe der Saison

Kalte Gurkensuppe mit Räucherlachs, Dill, Joghurt und Knoblauch ✓	7,90 EUR
---	----------

Kleine Sommergerichte / Appetizer

Kleiner Hirtensalat

Knackiger Blattsalat, Gurke, Paprika und Cherry-Tomaten mit Balsamico-Dressing und Hirtenkäse ✓	8,40 EUR
---	----------

Garnelenspieß „Lemon-Chili“, an buntem Sommersalat mit Mango-Chili-Dressing, dazu Knoblauch-Baguette	12,90 EUR
--	-----------

Sommerliche Hauptspeisen

Ofenkartoffel gefüllt mit Kresse-Schmand an Antipasti, bunter Sommersalat, Kirschtomaten, Paprika und Mango-Chili-Dressing ✓	18,90 EUR
--	-----------

Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat an buntem Sommersalat und Kräuter-Dressing	19,90 EUR
--	-----------

Hähnchenbrust an Ofenkartoffel mit Kresse-Schmand und buntem Salat der Saison mit Kräuter-Dressing	19,90 EUR
--	-----------

„Sommer-Matjes“

Zarte Filets vom Matjes nach nordischer Art in leichter Joghurt-Sahne-Sauce nach „Hausfrauen-Art“, dazu bunter Salat mit Kräuter-Dressing und Kartoffeln	20,90 EUR
--	-----------

Geräuchertes ofenwarmes Welsfilet aus der Wermsdorfer Fischräucherei an Kartoffel-Gurkensalat, buntem Sommersalat und Kräuter-Dressing	22,90 EUR
--	-----------

230 g Rinderhüftsteak mit BBQ-Bier-Dip, Steakhouse-Pommes, Trüffel-Mayonnaise, an frischem Salat mit Kräuter-Dressing	28,90 EUR
---	-----------

✓ Vegetarische Speisen

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.