

Aperitif

<i>Peach Moon, (Alkoholfrei) frisch gepresster Orangensaft, Pfirsichsaft, Zitrone, Grenadine</i>	<i>0,25 Ltr.</i>	<i>EUR 6,00</i>
<i>Aperol Spritz (Aperol mit Sekt aufgefüllt)</i>	<i>0,25 Ltr.</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Cuba - Libre, (weißer Rum, Limettensaft, Coca Cola)</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>EUR 6,00</i>
<i>Hausaperitif Sekt mit Holunderlikör</i>	<i>0,1 Ltr</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Glas Hausmarke Brut Riesling Sekt</i>	<i>0,1 Ltr</i>	<i>EUR 4,20</i>
<i>Hugo, hausgemachte Hollundercompose Zitrone, Minze, mit Sekt aufgefüllt, Eis</i>	<i>0,25 Ltr.</i>	<i>EUR 5,00</i>
<i>Sherry medium oder dry, Sandemann</i>	<i>5 cl</i>	<i>EUR 3,50</i>

Hausgemachte Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Hausgemachten Markklößchen</i>	<i>EUR 4,80</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen</i>	<i>EUR 4,80</i>
<i>Kürbisrahmsuppe mit Steirischem Kürbiskernöl</i>	<i>EUR 4,80</i>
<i>Badisches Schneckenrahmsüppchen</i>	<i>EUR 6,00</i>

Vorspeise

<i>Mozzarella mit Tomaten, frischen Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico</i>	<i>EUR 7,00</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salat mit frischem Parmasan</i>	<i>EUR 11,00</i>

*Leiden Sie unter Lebensmittelallergien?
Bitte melden Sie sich bei unserer Restaurantleitung*