

Aperitif

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

Hausgemachte Suppen

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

Vorspeise

| | |
|---|-----------|
| <i>Gebratener Gänseleber mit Preiselbeeren und Feldsalat</i> | EUR 12,50 |
| <i>Feldsalat mit hausgemachtem Dressing, Speck und Kräckerle</i> | EUR 7,50 |
| <i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Kräckerle</i> | EUR 6,00 |
| <i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salat mit frischem Parmasan</i> | EUR 11,00 |

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