

Aperitifempfehlung

Prosecco mit fruchtigem Lychéelikör

Prosecco mit fruchtigem Johannisbeerlikör

Gin Wild Berry

4 cl London Dry Gin mit Russian Wild Berry und frischen Beeren

Gin Tonic

4 cl London Dry Gin mit Tonic Water, Eiswürfeln und Zitrone

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc mit Russian Wild Berry und frischen Beeren

Aperitivo Ramazzotti Rosato

Proseccoschorle mit rotem, fruchtig-frischem Ramazzotti

Spriitz

Proseccoschorle mit Aperol

Hugo

Proseccoschorle mit Holunderblütensirup und frischer Minze

„Scharfe“ Inge

Sie ist die Schwester von Hugo mit Ingwer und frischer Minze

Bitterino

Alkoholfreier, italienischer Aperitif

Crodino

Alkoholfreier, italienischer Aperitif

Menü

Prosecco mit fruchtigem Johannisbeerlikör

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

Zarte Rinderfiletspitzen in Pilzrahm mit hausgemachten Spätzle

Leichtes Joghurtlimettenmousse mit frischen Früchten

Vorspeisen

Frischer Sepiasalat

Pikante Kokoscurrysuppe mit gebratenen Garnelen

Vitello tonnato mit Thunfischcreme und Kapern

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

Avocado-Krabbensalat mit Limette mariniert

Gebratener grüner Spargel mit Parmaschinken und
Parmesanspänen

Salat von Eismeershrimps mit Melone und Curry

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und Rucola

Zu unseren Vorspeisen servieren wir unser ofenfrisches
Weißbrot.

Salatvariationen

Kleiner Beilagensalat

Bunter Salatteller

Zu unseren Salatvariationen servieren wir unser ofenfrisches
Weißbrot.

Nudelgerichte

Tagliatelle mit grünem Spargel ,Garnelen und Cherry Tomaten

Hauptgerichte

Zarte Rinderfiletspitzen in Pilzrahm mit hausgemachten Spätzle

Ribeye-Steak vom Grill mit Bratkartoffeln und Mönchsbartgemüse

Zartes Rinderfilet in Balsamicosoße mit feinen Bandnudeln

Pikantes Pfeffersteak mit feinen Bandnudeln

Schweinelendchen in Meaux-Senfoße mit hausgemachten Spätzle

Rostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat

Zarter Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und marktfrischem Mischgemüse

Frischer Schwertfisch vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und marktfrischer Gemüsevariation

Bruchsaler Stangenspargel mit frischen Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise

-mit frischem Lachsfilet

-mit zartem Rinderfilet

-mit Parmaschinken

Desserts

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtmark

Fruchtiges Mangoparfait mit frischen Früchten

Fruchtiges Erdbeerparfait mit frischen Früchten

Leichtes Joghurt-Limettenmousse mit frischen Früchten