

Champagner Taittinger 0,75l € 79,--	0,1l	€ 12,--
Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen		€ 5,50
Bianco di Custoza Bio 0,2l		€ 6,90
Pink Prosecco auf Eis		€ 7,50

“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”

Graf Giacomo Leopardi

Selleriecreme mit Trüffelaroma	€ 7,50
Zitronensorbet mit Limoncello	€ 7,50

Hausgebeizter Lachs mit Dilldip und Kartoffelpuffer	€ 15,90
Melonensalat mit Schafskäse, Minze und Casew	€ 9,50
Sommersalate mit gebratenen Rinderflankenstreifen	€ 15,50
Brotsalat mit Büffelmozzarella, Rosmarin, Basilikum und Avocado	€ 14,90
Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse und Pilze	€ 9,50
Ziegenkäse- Apfelgratin mit Honig auf Radicchio	€ 14,50



Falafel auf Sommergemüse und Avocado Dip (Vegan)	€ 16,50
Spinatknödel in Salzeibutter und Käse dazu kl. Salat	€ 15,00
Kohlrabischnitzel mit Kräuterkruste auf Selleriecreme, Kürbisspalten und Babykartoffeln	€ 16,50



Cevapcici mit Knoblauch-Joghurt an Röstkartoffel und Salat	€ 14,50
Bio Hähnchen Provenzalisch mit Gemüse und Rosmarinkartoffel	€ 21,90
Kalbsleber in Rosinen Honigsoße auf Spinat und Kürbisgnocchi	€ 24,90
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	€ 24,50
Lachsfilet vom Grill mit Kräuter an Sommergemüse	€ 26,50



Pana cotta mit Beerensoße	€ 5,50
Schokomousse auf Orangensoße	€ 9,50
Schokoladeneis mit Hausgemachten Eierlikör und Sahne	€ 6,90

Salatbuffet 07.08.

Dämmerchoppen 17.08. Beginn 17Uhr!