

Mediterrane Genuss-Wochen..

Provenzalische Tomatensuppe

mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Olivenöl

6,10 €

Variationen von Bruschetta

mit Pesto, Tomaten-Zwiebelwürfeln & Zucchini-Paprika-Würfeln

10,90 €

Gebackener Ziegenkäse auf Vitalbrot

belegt mit Salatspitzen & Walnüssen, auf einer pikanten Feigen-Apfel-Marmelade

15,50 €

Couscous - Salat & gegrillter Halloumi – Käse

mit einer Auswahl an frischen Blattsalaten, Paprika, Tomate & Zwiebel, süßer Senf – Vinaigrette und frischem Baguette / Brötchen

16,20 €

Bistro - Salat mit kernigem Ziegenkäse

Gegrilltes Gemüse auf bunten Blattsalaten, Ofenkartoffel, Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen & Honig – Senf - Dip

17,40 €

Mit Zucchini und Paprika gefüllte Hähnchenbrustroulade

auf Tomaten-Rucola-Nudeln

18,40 €

Gebratenes Wildlachsfilet auf mediterranem Ratatouille-Gemüse,

mit Rosmarinkartoffeln & Parmesanschaum

22,10 €

Schweinefilet im mediterranen Kräutermantel aus dem Kanonengarten,

mit feinem frischen Gemüse und Folienkartoffel

23,10 €

Der Küchenchef empfiehlt: Eine Fischplatte zum Genießen

Gegrillte Dorade, Zander, Lachs & Gambas

frische Kräuter mit feinem Gemüse & Olivenkartoffeln

25,70 €

Unser Sommer-Tipp:

Hausgemachte Limonade 0,5l

4,90 €

Aperol-Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe 0,2l

7,50 €

Sarti - Lemon - Spritz, Sarti Rosa, Bitter Lemon, Orangenscheibe, Minze 0,2l

7,50 €

LILLET Wild-Berry LILLET Rose, Schweppes Wild Berry, Waldfrüchte, Minze 0,2l

7,50 €

Erdbeer – Daiquiri Erdbeeren püriert, Limetten, weißer Rum 0,2l

8,50 €



Weitere Cocktails finden Sie auf unserer Summer-Cocktail-Karte

