

Wochenkarte

AB 04.07.2025

LAVENDEL SPRITZ MIT ROSENBLÄTTERN	10.00
Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser, Zitronensaft, Eiswürfel und Rosenblätter	
LAVENDEL SPRITZ ALKOHOLFREI MIT TONIC & LAVENDELSIRUP	8.50
<hr/>	
GRAUBROT CROSTINI MIT BURRATTA & HIMBEERCHUTNEY	7.00
FLAMMKUCHEN MIT NEKTARINEN & SERRANOSCHINKEN	16.50
mit Schmand, Zwiebeln & Rucola	
GEBACKENE SÜSSKARTOFFELSCHEIBEN MIT BURRATTA & GRÜNEM PESTO	17.00
mit gegrillten roten Zwiebeln und grünem Pesto auf Feldsalat, serviert mit Granatpfeilkernen garniert	
MAFALDINE PASTA MIT WEISSER RINDERBOLOGNESE	21.00
garniert mit Rucola & gegrillten Cherrytomaten	
GEGRILLTER HALLOUMI & WASSERMELONE AUF QUINOA BETT	16.00
serviert mit Gurke, Cherrytomaten, frischem Spinat und gerösteten Pinienkernen und Feta-Brösel, dazu ein Kräuterdip	
SURF & TURF	32.00
zart gegrilltes Rumpsteak & gegrillte Garnele, serviert mit einer feinen Kräuterbutter, knusprigen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	
FERNWEH BURGER	19.00
Rinderburger im Brioche-Brötchen mit Burgersauce, Rucola, gegrilltem, marinierten Gemüse, Zwiebeln, Käse, dazu Süßkartoffelpommes und ein Kräuter-Schmand-Dip	
LACHS-BURGER	21.00
gegrilltes Lachsfilet im Brioche-Brötchen mit Hollandaise, Römersalat, Avocado, Tomate und Gurke, dazu Süßkartoffelpommes und ein Kräuter-Schmand-Dip	
BANANA HEAVEN	8.50
zwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Banane und Sahne	