

# Wochenkarte

AB 11.07.2025

<b>LAVENDEL SPRITZ MIT ROSENBLÄTTERN</b>	10.00
Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser, Zitronensaft, Eiswürfel und Rosenblätter	
<b>LAVENDEL SPRITZ ALKOHOLFREI MIT TONIC &amp; LAVENDELSIRUP</b>	8.50
<b>ICED MANGO MATCHA</b>	6.50
<b>ICED STRAWBERRY MATCHA</b>	6.50
<hr/>	
<b>GRAUBROT-CROSTINI</b>	7.50
mit Burrata und gegrillten Nektarinen	
<b>FLAMMKUCHEN MIT NEKTARINEN UND SERRANOSCHINKEN</b>	16.00
mit Schmand, Zwiebeln und Rucola	
<b>GEGRILLTE NEKTARINEN MIT BURRATA</b>	17.00
serviert auf Wildkräutersalat an Green Valley Dressing, dazu Graubrot-Crostini mit Kräuteröl	
<b>SOMMERLICHES ZITRONENRISOTTO</b>	18.00
abgeschmeckt mit Weißwein, Basilikum, Rosmarin, Pinienkernen und Parmesan	
<b>MAFALDINE-PASTA MIT WEISSER RINDERBOLOGNESE</b>	21.00
garniert mit Rucola und gegrillten Cherrytomaten	
<b>SURF &amp; TURF</b>	32.00
zart gegrilltes Rumpsteak & gegrillte Garnele, serviert mit einer feinen Kräuterbutter, knusprigen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	
<b>SOMMERBURGER</b>	19.00
Rinderburger im Brioche-Brötchen mit Burgersauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Bacon und knusprigen Gemüsechips, dazu Süßkartoffelpommes und ein Kräuter-Schmand-Dip	
<b>GEGRILLTES LACHSFILET AN ZITRONENRISOTTO</b>	26.00
abgeschmeckt mit Weißwein, Basilikum, Rosmarin, Pinienkernen und Parmesan	