

# Wochenkarte

AB 05.09.2025

<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>CAPRESE-CROSTINI (2 STÜCK)</b>	7.50
mit gegrillten Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola und Pesto	
<b>FLAMMKUCHEN MIT CHORIZO</b>	17.00
belegt mit Schmand, würziger Chorizo, Zwiebeln, Jalapeños und Rucola	
<b>MAFALDINE-PASTA À LA PUTTANESCA</b>	14.00
in würziger Tomatensauce mit Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch, frischen Kräutern und Parmesan	
<b>GEGRILLTES RUMPSTEAK AN TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE</b>	29.00
Tranchen vom Rumpsteak, dazu grüner Spargel und Kräuterbutter	
<b>SPÄTSOMMER-BURGER</b>	19.00
Brioche-Burgerbrötchen, belegt mit Rinderburger, Burgersauce, Mozzarella, Pesto, mediterranem Gemüse, Tomate und Rucola, dazu Süßkartoffelpommes mit Limetten-Schmand-Dip	
<b>CHORIZO-NUDELPFANNE</b>	17.00
Linguine mit würziger Chorizo, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern und Knoblauch, mit Rotwein abgeschmeckt	
<b>QUINOA-MANGO-AVOCADO-BOWL</b>	18.00
Quinoa in Brühe gegart, mit frischer Mango, Avocado, Zwiebeln und gegrilltem Römersalat, wahlweise mit gegrilltem Halloumi oder Hähnchenbrust	
<b>GEGRILLTES ZANDERFILET AN LIMETTENSauce</b>	21.00
serviert mit Kartoffel-Gurkensalat	