

Aperitif

Lillet Wild Berry

Lillet (5cl), Lillet Wild Berry, Beeren & Crushed Ice
6.8

Granatapfel Spritz

Prosecco, Tonic Water, Granatapfelsirup, Minze
6.8

Ramazotti Rosato

Mit Himbeeren, Minze, Prosecco, Tonic Water
Minze 6.8

Martini Fiero Tonic

Mit Tonic Water & Prosecco
6.8

Crémant de Limoux Grand Cuvée

0.1l 5.80/ 39.8 (0.75l)

Suppen

**Möhren – Ingwersuppe garniert mit
Rucola 4.2**

Tom Kha Gai Suppe mit Reis 4.8

Vorspeisen

Bruchetta Trilogie

Mit Kirschtomaten, Balsamico
und Rucola / mit Raclette Käse / mit
Avocado & Kirschtomaten 7.8

Kleine Avocado – Melonen – Bowl

Avocado, Melone, Salatgurke, Mango mit
Zitronen Vinaigrette & Minze
abgeschmeckt
7.8

Fingerfood Platte alles (je 3 St)

Gebackene Frühlingsrollen mit Sweet Chili
– Dip/ Chickenwings / gebackene
Mozzarella – Sticks/ Garnelen im
Knuspermantel/
Datteln im Speckmantel
13.8

Vegetarisch

Lila Kartoffelchen an einer grünen

Salatvariation, abgeschmeckt mit
Couscous & Rote Beete dazu Kräuter –
Quark 12.80

Raclette Kartoffeln an winterlichem Salat

mit gerösteten Brot-Croutons 10.8

Gnocchis in Salbeibutter geschwenkt mit

Kirschtomaten & Rucola 12.8

Fleisch & Fisch

Clubsandwich mit Hähnchen, Tomate,

Salat, Gurke, Guacamole & Spiegelei ,dazu
Pommes & Ketchup 12.8

Rigatoni al Forno mit Rinderbolognese,

überbacken mit Mozzarella- Cheddarkäse
10.8

Entrecote ca 250 gr mit einer

Folienkartoffel & grünen Bohnen 17.8

Garnelen Curry serviert auf Tagiatelle mit

Gemüse 15.8

Senfeier auf Kartoffelstampf mit Spinat

dazu einen Beilagensalat 10.5

Paniertes Fischfilet mit Soße Remoulade

und goldgelb geratene Kartoffelecken

dazu einen Beilagensalat 12.80

Gegrilltes Zanderfilet

auf Tagiatelle an leichter Weißweinsöße
mit Gemüse 15.8

TAGESKARTE

Unsere Weinempfehlung

Regaleali Bianco bekanntester Wein aus Sizilien

jung, frisch 0,2 l € 4.2 / 0,75 € 16.00

Pinot Grigio / Garganega

Gelb – grün mit einem Anteil an Garganega Trauben, duftet verführerisch nach frischen Äpfeln 0,2l € 3.8 / 0,5l 7.50/ 1 L 14.80

I Frati Lugana

Bekanntester italienischer Weißwein, saftig, frisch und lebendig mit einer dezenten Mandelnote 0,2l € 6.60 / 0,75 l € 39

Chateau Planeres Chantail

Vollmundig, trocken, Beerengeschmack
0,2l 3.8/ 0,75l € 14.80

Chianti Riserva 2014

Fruchtig, passt gut zu Fleischgerichten
0.2 l 4.80 / 0,75 l € 26

Capovero (bio)

Terre Siziliana Nero D'Avola
Vollmundig, überzeugt durch seinen Duft nach Gewürzen 0,2l 3.80 / 0,75l € 20

Weingut EDELBERG Rotwein

Aus Der Nahe, kräftig fruchtig, Qualitätswein
0,2l 3.8/ 0,75l € 14.80

Von 12:00 Uhr - 15:00 Uhr
Inkl einem AFG Getränk warm oder kalt

€ 10.— Cola, Fanta, Wasser, Apfelsaft – Schorle, Rhabarber Schorle, Kaffee, Espresso Capuccino, Milchkaffee
(ohne Getränk € 8.50)

QUICKLUNCH in 10 Minuten ohne Umbestellung die Küche bestimmt täglich das Quicklunch Gericht

Freitag

*Paniertes Fischfilet an lauwarmem Kartoffel – Gurkensalat mit Soße Remoulade

* Raclette Kartoffeln mit grünen Blattsalaten

Montag

*Rigatoni al Forno mit Hackfleisch & Käse überbacken
*Gefüllte Champignons mit Blattspinat auf Weißweinsauce mit Käse überbacken

Dienstag

* Leber Berliner Art auf Kartoffelstampf mit Salat
*Gemüse- Bauernomelette mit Rucola - Schmand

Mittwoch

*Gnocchis in Salbeibutter mit Cherrytomaten & Rucola
*Tomaso Burger mit Pommes & Salat

Donnerstag

*Käsespätzle mit Salat

Paniertes Hühnerfilet mit Pommes & Salat