

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

Lauchsuppe mit Kartoffeln 4.5

Tom Kha Gai Suppe mit Reis 4.8

Vorspeisen

Avocado – Eier – Salat

im gerösteten Pita Brot
mit Curry - Dip
9.8

Getrocknete Mangostreifen im Zucchinimantel gebacken

(3 Stück) mit grünem Schmand – Dip &
Baguettebrot 8.2

Orangen Mozzarella Salat mit Pesto

Basilikum & Minze & gerösteten
Baguettebrotwürfeln 10.5

Vegetarisch

Linguine mit Champignons, Möhren, grünem Spargel & Brokkoli,

abgeschmeckt mit braunem Zucker,
Balsamico & Gemüsebrühe mit
Ziegenkäse, & Honig überbacken 13.

Lasagne Caprese

Lasagne ohne Ofen lauwarm ,gekochte
Lasagneblätter, mit Tomate, Mozzarella,
Basilikum, Kräuterpesto mit
Balsamicocreme überzogen, dazu
Baguettebrot 10.8

Buntes Ofengemüse mit Minutensteaks

vom Grill & Spiegelei, (3 kleine
Minutensteaks) dazu eine Kartoffelbeilage
Ihrer Wahl 16.8

Vegan

Gnocchis in Tomatensoße

mit Spinat & Pinienkernen 13.8

Quinoa Bowl mit gegrilltem Gemüse &

Avocado, dazu Sojasoße 11.8

Fleisch & Fisch

**Panierte Schweineschnitzelchen an
Kartoffelstampf mit Speckrosenkohl 14.8**

**Rotbarschfilet in Macadamikruste
an Apfel – Carpaccio & Gurken-Relisch
13.8**

**Raclette – Spätzle mit
Kalbsgeschnetzeltem & Salat 14.8**

Unsere Weinempfehlung

Bio Wein Land Lust

Grauer Burgunder Riesling

sehr leichter Weißwein
0,2l € 3.80 / 0,75l 16:00

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 Ganganega
Trauben, duftet verführerisch nach frischen
Äpfeln 0,2l € 3.8 / 0,5l 7.50/ 1 L€ 20

I Frati Lugana

Bekantester 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 € € 20

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

DR KÖHLER

Weißburgunder Chardonnay
trocken, fruchtig, aromatisch
0.2l € 5.5

TAGESKARTE

Von 12:00 Uhr - 15:00 Uhr

Inkl einem AFG Getränk warm oder kalt
€ 10. — Cola, Fanta, Wasser, Apfelsaft –
Schorle, Rhabarber Schorle, Kaffee,
Espresso Cappuccino, Milchkaffee
(ohne Getränk € 8.50)

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

Freitag

Paniertes Fischfilet im Burgerbrötchen mit
Gurke, Tomate, Salat & Remouladensoße,
dazu Pommes

Montag

Curry – Hähnchen – Reispfanne mit
Gemüse

Dienstag

Crepes gefüllt mit Hähnchenragout an
Salat

Mittwoch

Minutensteak auf Bratkartoffeln mit
Spiegelei

Donnerstag

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes
& Salat

Vegetarisch (täglich)

Gemüse – Bowl auf Reis mit Soja - Soße

Vegan (täglich)

Grillgemüse im Weizenfladen mit Soja -
dip