

Unsere Empfehlung der Woche

Aperol Spritz

Feiner italienischer Bitter
mit Prosecco
und einem Schuss Soda
€ 4,50

Weißer Portwein

Der ideale „kleine“ Aperitiv,
eine Spezialität aus Portugal,
trocken und fruchtig
5 cl € 3,80

HUGO

Erfrischender Aperitif aus
Holundersirup mit Prosecco
und Minze
€ 4,50

Sauvignon Blanc

Südfrankreich
Ein frischer und trockener Weißwein
aus biologischem Anbau
0,2l € 5,95

Grenache Rosé

Südfrankreich
Trocken und fruchtiger Wein
aus biologischem Anbau
0,2l € 5,95

Tempranillo

Spanien
Vollmundig, samtig und
fruchtig
0,2l € 5,95

Das Restaurant hat Sommerurlaub
Wir öffnen wieder am 19.9.2019

Gästezimmer weiterhin geöffnet

Argentinisches Entrecoté

mit kleinen Kartoffelchen, gebratene Champignons,
Kräuterbutter und Salatbouquet,
€ 21,50

Pasta Linguini

mit mediterranem Schmorgemüse, Parmesan
und gebackenen Champignons
€ 12,50

Kaninchen

in aromatischer Tomaten - Weißwein - Knoblauchsauce,
mit mediterranem Gemüse
und Rosmarin-Speckkartoffelchen
€ 16,50

Gambas & Garnelen

gebraten in aromatischem Sud aus Olivenöl,
Ingwer, Knoblauch, Chili, Honig.
Mit diversen Salaten, etc.
€ 19,80

Lammkoteletts

gebraten, mit Kartoffel-Thymianpüree,
tomatisiertes Kräuter-Bohngemüse
€ 17,50

Dorade

im Ganzen gebraten,
dazu buntes Pfannengemüse, gerösteter Anis,
gebackene Reisbällchen, Kräuterbutter
€ 18,50

Schweinerückensteaks

gefüllt mit Parmesan, im Serranoschinkenmantel,
gratinierte Kräuterkartoffelchen,
pikant geschmortes Gemüse und Zucchini-Paprikarelish
€ 17,50

Panna Cotta

mit frischen Früchten und Granatapfelsirup
€ 5,50

Boeuf la mode

Saftiger und zarter Rinderschmorbraten, Breznuglhupf,
gebackenes Gemüse und Sauce
€ 16,50

Zitronensorbet

mit Wassermelonenwürfel und Prosecco
€ 6,50