



Wochenkarte

Spargelcremesüppchen
mit Croutons und Schnittlauch
4,20

Bunte Salatvariation in Honig-Senfdressing
mit Sonnenblumenkernen, Garnelenspieß
und gerösteten Baguettescheiben
12,40

COCKTAIL

DES

MONATS

Flammkuchen „Sebze“
mit Sauerrahm, Paprika, Mais,
Cherrytomaten und Mozzarella
11,90

MANGO

MANILOW

Wodka,
Bacardi Razz,
Mandel,
Zitronensaft,
Maracujasaft,

Hausgemachte Spaghetti
in cremiger Kräuter-Frischkäsesauce
mit gebratenen Champignons, Zucchini und Spargelstücken
12,20

Zwiebelrostbraten 200gr. vom Angusrind
mit Röstkartoffeln und grünem Salat
20,80

5,50

XXL 7,50

Riesengarnelen vom Grill an grünem Salat
und Knoblauchbaguette
13,40

Ein Stück flambierte Limonentorte
mit Schlagsahne
3,90

Monatsangebot

Hausgemachte Spaghetti mit feiner Bolognese-Sauce
und gehobeltem Grana Padano

dazu wahlweise

0,5l Augustiner Helles oder 0,5l Tafelwasser

für 11,80