



Aperitifempfehlungen

EIN GLAS "LILA LILLY" mit LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60

1 GLAS "MARTINI D'ORO ROYAL" mit GINGER ALE ORANGE INGWER € 4,20



UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM JULI



Das 4-gängige Menü repräsentiert unseren Küchenstil - ein Glas Aperitif und 4 saisonale Gerichte in kleiner Menüvariante.

Die Menüspeisen sind auch in normaler Portionsgröße in unserer Abendkarte zu finden.



EIN GLAS "BELLINI"(PRICKELDER WINZERSEKT MIT MARILLEN-MARK)

MIT ACETO BIANCO SÜSS-SAUER EINGELEGTE EIER SCHWAMMERL
AUF FEIN AUFGESCHNITTENEN SEMMELKNÖDEL, SERVIERT
MIT POMODORI SECCHI UND SALAT-ALLERLEI



WÜRZIGE GAZPACHO MIT LARDO-SPECK-GRISSINI

MIT PILZ-BRÖSLKRUSTE GRATINIERTES KLEINES
RINDSFILETSTEAK AUF BUNTEM GEMÜSE-RATATOUILLE
(SOMMERLICHES MELANZANI-ZUCCHINI-PAPRIKA-TOMATENRAGOUT),
DAZU KNUSPRIGE ERDÄPFEL-WEDGES & PESTO



ZITRONEN-RICCOTA-JOGHURT-MOUSSE,
ZITRONEN-SORBET MIT HIMBEERSAUCE,
GLÄSCHEN LIMONCELLO



Pro Person € 42,00

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

