

## APERITIF


**Lillet White Peach** 0,2 l 7,80 €  
Lillet blanc, Schweppes White  
Peach, Soda, Beeren

*Tip:*

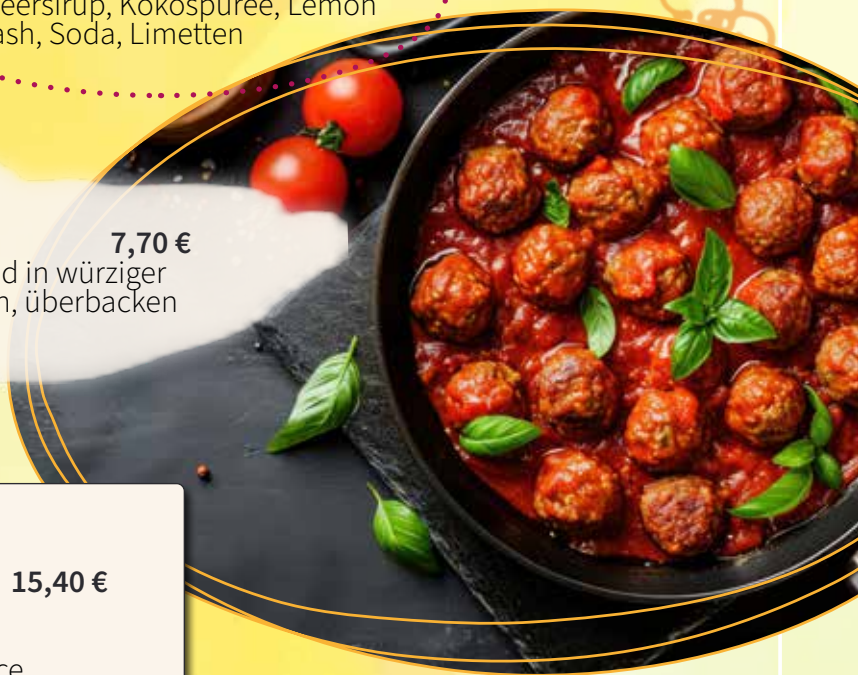
**hausgemachte  
Erdbeer-Kokos-Limo** 0,5 l 6,50 €  
Erdbeersirup, Kokospüree, Lemon  
Squash, Soda, Limetten

## VORSPETSE

### Albondigas

 scharfe Hackbällchen vom Rind in würziger  
Tomatensauce mit Kirschtomaten, überbacken  
mit Mozzarella, dazu Baguette

7,70 €



## HAUPTGANG


### Curry Bowl

15,40 €

 Salat-Mix, warmes Kichererbsen-  
Süßkartoffel-Curry, mediterranes  
Schmorgemüse, Rucola, Sesamsauce,  
Karottenstreifen, Basmatireis,  
Frühlingszwiebeln


### Süßkartoffel-Gnocchi

16,40 €

 mit frischen Pfifferlingen, Basilikum-  
Pesto, Kirschtomaten, Rucola & Grana  
Padano

### Spätzlepfanne Pfifferlinge

19,40

 Hausgemachte Spätzle mit frischen  
Rahmpfifferlingen, Kirschtomaten &  
Frühlingslauch

### Hähnchen Caprese

19,50 €

zarte Hähnchenbrust vom Grill mit Tomate  
& Mozzarella überbacken, Pesto, Sour  
Cream, bunter Salat mit Apfel-Balsamico-  
Dressing, dazu Baguette

### Klassiker

### Ochsen-Fetzen in Whiskey- Pfefferrahm

23,90 €

gebratene Streifen vom  
Rinderrücken mit roten Zwiebeln,  
Pfefferrahmsauce und Spätzle

### Sommerschorle

0,2 l 7,80 €

Weißherbst, Soda, Tonic  
Water, Limette



## KUCHEN

... die süße Verführung

### Stück Kuchen

4,00 €

Frag nach unseren leckeren,  
hausgemachten Kuchen.

 veggie |  vegetarisch |  spicy

Ochsen