

## UNSERE EMPFEHLUNG

### APERITIF

<i>Beefeater 24</i>  London dry Gin Eiswürfel Tonic Limmetenscheibe	5,90€
<i>Caipirinha</i>  Cachaca Crushed ice frischer Lime brauner Zucker	5,90€
<i>Gordon's Premium Pink</i>  Pink Gin Tonic Water gefrorene Beeren Eiswürfel	5,90€
<i>Cubata</i>  brauner BIO Rum Crushed ice Cola Lime	5,90€
<i>Caipiroska</i>  Vodka Crushed ice frischer Lime brauner Zucker	5,90€
<i>Valdo Prosecco</i>  DOC Prosecco Extra dry	Piccolo 0,2 7,90€
<i>Valdo Prosecco</i>  Marca Oro Valdobbiadene Superiore DOCG	Flasche 0,75 25,90€

### HEISSGETRÄNKE-KALTGETRÄNKE

<i>Weisse Schokolade</i>  weisse Schweizer Schokolade Milch	4,90€
<i>Affogato</i>  Kugel Vanilleeis heisser Espresso	3,90€

### VORSPEISEN

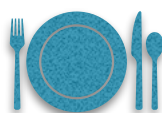
<i>Avocado-Hummus</i>  paste hausgemacht	4,50€
--	-------

### HAUPTGERICHTE

<i>Thunfisch</i>  frisch gegrillt Gemüse Salat	19,90€
<i>Dorade</i>  frisch gegrillt Gemüse Salat	17,90€
<i>Loup de Mer</i>  frisch gegrillt Gemüse Salat	18,90€
<i>Baby Steinbutt</i>  frisch gegrillt Gemüse Salat	23,90€
<i>Rotbarschfilet</i>  gegrillt Olivenöl-, Zitronensauce Gemüse Salat	13,90€
<i>Lammmedaillons</i>  zart gegrillt Rosmarin Thymian frische Pfifferlinge   Weinsauce Reis Salat	18,90€
<i>Tagliatelle</i>  Käse-, Sahne-, Weinsauce frische Pfifferlinge	11,50€
<i>Flanksteak</i>  zart gegrillt frische Pfifferlinge Weinsauce   Rosmarinkartoffel Salat	19,90€

### DESSERT

<i>Apfelkuchen</i>  gedeckt Tarte Sahne	4,80€
<i>Käsekuchen</i>  Tarte	4,80€





## WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEINE

<i>Orinos Ilios</i>  Peloponnes frisch leicht trocken Sauvignon Blanc	Glas 0,2 5,90€
<i>Lugana</i>  2017 Trocken frisch weich harmonisch geringer Holzton	Glas 0,2 7,90€
<i>Taxidi vom Limnos</i>  2016 Trocken Muscad blumiges Aroma BIO	Glas 0,2 6,50€
<i>Chardonnay</i>  2018 Trocken leicht Holunderblüten Noten	Glas 0,2 5,50€
<i>Dreissigacker</i>  Riesling vollmundig trocken saftig feine Säure	Glas 0,2 5,90€
<i>Picpoul de Pinet</i>  Languedoc 2017 frisch Limette, Apfel Aroma  leicht kräuterigen Zug ideal zu Fischgerichten	Glas 0,2 5,90€
<i>Grüner Veltliner</i>  2018 Trocken fruchtig intensiver Grapefruitduft	Glas 0,2 5,50€

### ROTWEINE

<i>Zachvin</i>  2015 Trocken Merlot Cabernet Sauvignon Peloponnes weich füllig  elegant samtig reifer Geschmack Holzfass gereift	Glas 0,2 6,50€ Flasche 0,75 18,90€
<i>Epilinos</i>  2010 Trocken farbreich rauer Geschmack Korkfässern	Glas 0,2 5,90€
<i>Stemmari</i>  2014 Syrah Körperreich Walbeeren Noten würzig	Glas 0,2 6,50€
<i>Heideboden Zweigelt</i>  2015 Trocken Barrique	Glas 0,2 6,50€
<i>Studier Matura</i>  2013 Pfalz Trocken fruchtig opulent samtig Barrique  Cabernet Sauvignon Merlot rote Früchte Röstaroma Kräuter	Glas 0,2 6,20€
<i>Chianti Classico</i>  2010 Sangiovese Merlot rund Beerenduft	Glas 0,2 5,90€

### ROSÉWEINE

<i>Seméli Orinos Ilios</i>  2015 Agiorgitiko Trocken fruchtig Kirschsafte Pink  rote Beeren Kamelie Milchschockolade frisch fruchtbetont kirschig	Glas 0,2 5,90€
--	----------------