

# Menü

---

## VORSPEISE

### *Rinder-Carpaccio mit Rucola & Parmesan*

*Zartes Carpaccio vom Rind auf frischem Rucola, garniert mit Parmesan. Dazu selbstgemachte Mini-Brötchen und feine Dips.*

## HAUPTGANG

### *Schweinefilet mit Kräuterkruste & Rosmarinkartoffeln*

*Saftiges Filet in aromatischer Kräuterkruste, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln und feine Portweinjus.*

## DESSERT

### *Klassische Crème Brûlée*

*Vanille-Crème mit knuspriger Karamellkruste – ein eleganter Abschluss.*

# Getränke

---

## APERITIF

### Tropical Rum Spritz

Feiner Rum mit exotischen Fruchtsäften, Prosecco und Limette – fruchtig, frisch & sommerlich leicht.

## LONGDRINK

### Havana Cola

Havana Rum mit klassischer Cola und frischer Limette.

## WEIN

### Cuvée Rosé

Fruchtig, harmonisch & angenehm leicht.

### Riesling

Feine Fruchtsäure mit eleganter Mineralität.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Mineralwasser

Still oder sprudelnd.

### Orangen- & Traubensaft

Fruchtig & erfrischend.