



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.

