

ZUM START

Überschäumend rosé , Ploder Rosenberg	€ 7,90
Franciacorta Brut Rosé oder Bianco , Il Mosnel	€ 8,90
Muskatellersekt , Harkamp	€ 5,30
Isabellafrizzante , Söll	€ 5,30
Hausgemachter Wermut	€ 4,10
Naturbier von der Brauerei Gratzner Johann Hermann Ludwig Diana Adelheid	€ 4,70
Thallers Hugo Isabellafrizzante, Hollersirup, Soda, Minze, Zitrone	€ 5,90
Vickis Passion Gölles Gin Passionsfrucht Orange	€ 9,00
Dodo on the rocks Wermut Tonic Heidelbeere Orange	€ 8,20
Verjus Hugo - alkoholfrei Verjus Frizzante, Hollersirup, Soda, Minze, Zitrone	€ 4,90
Hausgemachte Limonade nach Empfehlung	€ 4,50

Nektar aus der Region

Pfirsich | Marille | Zwetschke | Erdbeere | Birne
Apfel | Weichsel | Apfel-Quitte | Apfel-Aronia

S O M M E R A R O M E N

M	4 Gänge: € 79	6 Gänge: € 99
	Weinbegleitung € 43	Weinbegleitung € 55
E	5 Gänge: € 89	7 Gänge: € 109
	Weinbegleitung € 48	Weinbegleitung € 64

Gedeck: € 5,50

N	Bio-Gänseleber „ungestopft“:	+ € 10
	Käsegang:	€ 11

Ü Die **Weinbegleitung** wird von Sommelière Vicki harmonisch zu den Speisen abgestimmt und präsentiert.

interessant - spannend - natürlich

Wir wünschen viel Vergnügen - Luis & Team

