

GRILLKARTE & SOMMERDRINKS

VORSPEISEN

Salat vom Buffet	klein	4,40 €
	groß	8,50 €
Salsiccia und Chorizo mit Senf und Brot		6,80 €
Warmes Panini mit Parmaschinken, Rucola, Feigen und Parmesan		6,80 €
Caesar Salad mit Croûtons und Parmesan		10,50 €

VEGETARISCH

Gemüsespieße mit Tofu, dazu Grilltomate mit Mozzarella gefüllt, eine Ofenkartoffel und Salat vom Buffet		16,50 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

VOM GRILL

Poulardenbrust mit Orangen-Curry und Salbei		17,50 €
Lammkoteletts mit Knoblauch und Rosmarin		19,80 €
Entrecôte vom argentinischen Rind, 250g		23,00 €
Rumpsteak vom Biogut Bauck, 200g		28,00 €
Frische Forelle, im Ganzen gegrillt		17,50 €

Dazu servieren wir Thymiantomaten, Kräuterbutter,
eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und einen Salat nach
Wahl

EXTRAS DAZU

Frische Pfifferlinge, mit Kräutern gebraten		4,50 €
Gebratener grüner Spargel mit Pinienkernen		5,50 €

DESSERTS

1 Kugel Eis		1,80 €
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Minze		6,80 €
Salat von frischen Früchten mit Nüssen		7,00 €

BEGINNER

Aperol Spritz klassisch		6,20 €
Aperol mal anders Aperol (4cl), Grapefruitsaft, Limetten		6,20 €
Gin Tonic Gauna Premium Dry Gin (4cl), Schweppes Tonic		9,80 €

GEBRAUTES

Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	3,30 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,3 l	3,30 €
Franziskaner Weizenbier vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,10 €

LIMONADEN

Mosti Rhabarberschorle	0,2 l	3,30 €
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder, Orange, Honigmelone	0,33 l	2,90 €
Seasons Eistee, hausgemacht, aus Schwarztee, frischen Früchten und Minze	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.