

Den Sommer am Rhein genießen

Aperitiv

Aperol Spritz – Hugo – Aperol Maracuja
6,00

Vorspeise

*Oktopus-Salat „Mediterrane Art“
Oliven, Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln*
8,50

*Mix Tapas – Platte
Datteln im Speck, Champignons, Gambas,
geräuchertem Lachs, Pimientos
Auberginen, Melone Schinken & Zucchini
Frittierte Sardellen, Oliven & Alioli*
13,00

Melone mit Serrano Schinken
8,50

*Gebratene Pimientos de Padron
mit Meersalz*
6,50

*Caesar Salad
Caesar Dressing, Römersalat, Croûtons, Parmesan
gegrilltes Hähnchenbrustfilet*
13,50

*Großer Sommersalat
mit gegrillten Roastbeefstreifen & Pfifferlingen, Tomaten
Rucola & Parmesan*
15,50

Pfifferlingcremesuppe mit Semmelknödel
7,50

Hauptgericht

*Hirschkoteletts (vom Carré)
mit geröstete Pfifferlingen
dazu Rosmarinkartoffeln*
29,50

*Hähnchenschnitzel „Wiener Art“
mit geröstete Pfifferlingen
dazu Bratkartoffeln und Salat*
19,50

*Schweinemedallions auf geröstete Pfifferlingen, dazu
Kroketten und Salat*
24,50

*Spaghetti Pfifferlinge
in Knoblauchöl*
14,50

*Hähnchenbrust „Pfifferlingen“
dazu Tagliatelle*
19,50

*Black Angus Rumpsteak
mit geröstete
Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln*
28,50

Lammkoteletts „gegrillt“ (vom Carré)

auf geröstete Pfifferlingen
dazu Bratkartoffeln
28,50

*Risotto
von Pfifferlingen,
Parmesan und Rucola*
15,50

*Gegrilltes „Doraden Filet“
auf Blattspinat und Bratkartoffeln*
18,50

*Lachsfilet „gegrillt“
auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln*
20,50

*Neue – Matjes Doppelfilet
Bratkartoffeln und Prinzesböhnchen,
rote Zwiebeln und Preiselbeer-Sahneeretich*
14,50

*Variation von
Neuen Matjes & Geräucherten Lachs
rote Zwiebeln, Bratkartoffeln und
Preiselbeer - Sahneeretich*
14,50

Dessert

*Crema Catalana
mit frischen Erdbeeren*
6,50

*Frische Erdbeeren
auf Vanilleeis und Sahne*
6,50

*Warmes Schokosoufflé
mit Vanilleeis*
6,50

Sommer Weinempfehlung

*Estandon Héritage
AOP Côtes de Provence, rosé
Rebsorten
Eine Assemblage aus Grenache, Cinsault und Syrah.*
0,2 l 6,50 0,75 l 24,50

*Lugana Limne, Tenuta Rovaglia
Ein überaus beliebter Sommerwein vom Gardasee aus der Trebbiano-Traube,
leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure*
0,2 l 7,50 0,75 l 27,50

Bierempfehlung vom Fass

*Brewers Gold
Warsteiner Brewers Gold zeichnet sich durch eine fein ausgewogene
Hopfennote, eine milde Hopfenbittere und einen malzaromatischen Geschmack.*
0,30 l 2,90 0,50 l 4,60
Original San Miguel vom Fass
0,30 l 2,90 0,50 l 4,60

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer