

Getränke

Stauder Pils vom Fass Glas 0,3

Stauder Pils Flasche 0,33

Stauder Pils alkoholfrei Flasche 0,33

Stauder Radler Flasche 0,33

Stauder Radler alkoholfrei Flasche 0,33

Weizenbier Flasche 0,50

Weizenbier alkoholfrei Flasche 0,50

Coca-Cola/Coca-Cola Zero Flasche 0,20

Fanta/Sprite Flasche 0,33

Mineralwasser Flasche 0,25

Mineralwasser still/medium Flasche 0,25

Apfelschorle Flasche 0,25

Apfelsaft Flasche 0,20

Orangensaft Flasche 0,20

Sekt trocken trocken Glas 0,1

Aperol Sprizz Glas

Wild Berry Lillet Glas

Weißwein trocken/halbtrocken Glas 0,1

Rotwein trocken/halbtrocken Glas 0,1

**Cappuccino, Latte Macchiato, Chocco
Cafe Crema, Espresso, Moccacino**

Speisen

KALTE SPEISEN

Tortillas mit medium gebratener Pastrami tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise

Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip

Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
„Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

Vegane Falafel Bällchen an würzigem Kurkuma Dip

SALATE IN GLÄSCHEN ANGERICHTET

Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

Gnocchisalat mediterran, mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert

Veganer Quinoa-Mango-Salat mit knackigen Gemüsewürfeln, verfeinert mit der Süße von Mango, pikante Peppadew und Ingwer

Speisen

WARMESPEISEN

- Mini-Rinderrouladen** geschmort vom Limousin-Rind,
traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Maispouardenbrust** auf der Haut gebraten mit Kräutersauce
- Edellachs** in Buchenrinde gegart an Limettensauce mit
Petersilienkartoffeln und Gemüsepfanne
- Kartoffelgratin**, cremiges Gratin mit Sahne
und herzhaftem Käse überbacken
- Miniklößchen**, halb und halb
- Babyspinat-Kartoffeln** mit angebratenen Zwiebeln und
Knoblauch
- Feinnussiger Stangenspargel** dazu Sauce béarnaise,
Sauce Hollandaise und zerlassenen Butter
- Champignons** herzhaft mit Zwiebeln geschmort,
in Knoblauchsauce

VEGANE VARIANTE

- „**Vegane Cannellotti**“ feine geschlossene Teigrolle mit einem
würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane
Steilpilz-Rahmsauce

VEGETARISCHE VARIANTE

- „**Rustico Pecorino & Fico**“ gefüllte Ravioli mit einer Creme aus
würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige dazu eine feine
Parmesansauce

DESSERT

- Vegane Mousse au Chocolat** aus geschmolzener Schokolade
- Pistazien-Mousse** auf Keksboden mit Salted Caramel Topping
- Leichte Panna cotta** mit frischen Erdbeeren verfeinert