

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 gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

Vegane Falafel Bällchen an würzigem Kurkuma Dip
Salate in Gläsern angerichtet

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 Gemüsegewürfen, verfeinert mit der Süße von Mango, pikante Peppadew und Ingwer

Speisen

WARME SPEISEN

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 würzi-
gen 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