

KULINARISCHE MONATSKARTE

JUNI

Erdbeer- und Spargelspezialitäten

Spargelcremesüppchen ^{a, g} mit Erbeer-Sahne	4,90 €
Erdbeer-Spargel-Salat mit tasmanischem Bergpfeffer, dazu gegrillte Entenbrust	13,00 €
Gebratenes Heilbuttfilet ^{d, g} auf Erdbeer-Risotto, Pfeffersauce und Spinatsalat	14,20 €

Flammkuchen – abwechslungsreich und beliebt

Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“ ^{a, g} mit Basilikumcreme	7,50 €
Flammkuchen „Klassisch“ ^{a, g} mit Speck, Zwiebel und Sauerrahm	8,50 €
Flammkuchen „Spargel“ ^{a, b, g} mit Sauce Hollandaise, Shrimps und Spinat	8,50 €

Milch- und Eishakes

Erdbeer-Milchshake ^g mit Vanilleeis	4,50 €
Karamell-Milchshake ^{a, g} mit Pekannuss-Cookie	6,50 €
Malz-Schoko-Whisky-Milchshake ^g mit Malteser (alkoholisch)	6,50 €

TIPP!

ERDBEEREN

Diese Früchten begeistern uns gerade in dieser Jahreszeit, nämlich dann, wenn der Frühling in den Sommer übergeht.

DRINK DES MONATS

Erdbeer-Campari-Bowle

erfrischend, herb mit frischen Erdbeeren, Campari,
Tonic Water, Prosecco und Limetten

0,25l 5,00 €