

Tageskarte

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Parmesan	5,20 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch fein aufgeschnitten dazu Thunfischsoße, Kapern, Salatgarnitur und Baguette	8,80 €
gegrillte Aprikose und Halloumi dazu mariniertes Pflücksalat und geröstete Pinienkerne	8,80 €

Aperitif

Lillet Roseberry Lillet Rose, Wild Berry (Schweppes)		4,80 €
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	3,10 €
Prosecco mit Aperol ^{1,10}	0,1 l	3,30 €
Sprizino		4,80 €
Hugo		4,80 €
Crodino alkoholfreier Aperitif ^{1,10}		2,60 €

Garnelen vom Grill auf gemischtem Blattsalat mit Tomaten dazu Mozzarella und Baguette	18,80 €
Papageifischfilet vom Grill auf Tomaten-Olivengemüse dazu Reis und kleiner Blattsalat	13,80 €
Calamarestek vom Grill dazu Tomaten-Rucola-Parmesansalat und Baguette	15,80 €
Lachs Duo kleines Lachssteak und Räucherlachs dazu großer Tellerrösti, Joghurt Dip und Salat	14,80 €

Bayrisches Cordon Bleu 15,80 €
vom Kalb mit Obazter und Rosenheimer Schinken gefüllt im
Breznmantel dazu Kartoffel-Zwiebel-Waldpilzgröstl

**gebratene Scheiben vom
spanischen Duroc-Schwein** 16,80 €
auf würziger Brandysöße dazu Zwiebel-Bohnen-Tomatengemüse
und gebackene Kartoffeln

Linguine 12,80 €
mit gebratenen Pfifferlingen und Cocktailtomaten in Knoblauch
und Öl dazu Parmesan

Hähnchenbrustfilet 13,80 €
auf asiatischem Wokgemüse in würziger Sojasöße dazu Reis

Schweinelendensteak 13,80 €
mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu leichte Weinsoße,
Brokkoligemüse und Rösti

Nudeln 9,80 €
in scharfer Tomatensoße dazu italienische Salami
und Parmesan

orientalische Schoko-Espressomousse 4,80 €
dazu marinierte Beeren

Erdbeer-Topfenmousse 4,80 €
dazu marinierte Beeren