

## *Mediterrane Genuss-Wochen..*

### **Provenzalische Tomatensuppe**

mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Olivenöl

**6,10 €**

### **Variationen von Bruschetta**

mit Pesto, Tomaten-Zwiebelwürfeln & Zucchini-Paprika-Würfeln

**10,90 €**

### **Gebackener Ziegenkäse auf Vitalbrot**

belegt mit Salatspitzen & Walnüssen, auf einer pikanten Feigen-Apfel-Marmelade

**15,50 €**

\*\*\*\*\*

### **Couscous - Salat & gegrillter Halloumi – Käse**

mit einer Auswahl an frischen Blattsalaten, Paprika, Tomate & Zwiebel, süßer Senf – Vinaigrette und frischem Baguette / Brötchen

**16,20 €**

### **Bistro - Salat mit kernigem Ziegenkäse**

Gegrilltes Gemüse auf bunten Blattsalaten, Ofenkartoffel, Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen & Honig – Senf - Dip

**17,40 €**

### **Mit Zucchini und Paprika gefüllte Hähnchenbrustroulade**

auf Tomaten-Rucola-Nudeln

**18,40 €**

### **Gebratenes Wildlachsfilet** auf mediterranem Ratatouille-Gemüse,

mit Rosmarinkartoffeln & Parmesanschaum

**22,10 €**

### **Schweinefilet im mediterranen Kräutermantel aus dem Kanonengarten,**

mit feinem frischen Gemüse und Folienkartoffel

**23,10 €**

### *Der Küchenchef empfiehlt: Eine Fischplatte zum Genießen*

Gegrillte Dorade, Zander, Lachs & Gambas

frische Kräuter mit feinem Gemüse & Olivenkartoffeln

**25,70 €**

### *Unser Sommer-Tipp:*

**Hausgemachte Limonade** 0,5l

**4,90 €**

**Aperol-Spritz** Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe 0,2l

**7,50 €**

**Sarti - Lemon - Spritz**, Sarti Rosa, Bitter Lemon, Orangenscheibe, Minze 0,2l

**7,50 €**

**LILLET Wild-Berry** LILLET Rose, Schweppes Wild Berry, Waldfrüchte, Minze 0,2l

**7,50 €**

**Erdbeer – Daiquiri** Erdbeeren püriert, Limetten, weißer Rum 0,2l

**8,50 €**

*Weitere Cocktails finden Sie auf unserer Summer-Cocktail-Karte*

