

ab 18:00

# .SAISONKARTE

April 2019



## .wein des monats

### „Paal Syrah“

*Bodegas Caudalia,  
Navarra, Spanien*



1/8L 6,50



0,75L 38,00

## .drink des monats

### „Aztec Gold“

*Tequila Gold, Cointreau,  
Limettensaft & gezuckerter Chili*



0,25L

8,50

## .die suppe

*Sellertecremesuppe  
mit Bärlauch-Öl*

3,40

## Bärlauchcremesuppe (vegan)

*mit Schwarzbrot-Croûtons*

4,50

## Club Sandwich

*mit gebratener Hühnerbrust & Speck,  
Rührei, Käse, Rucola, Tomate &  
Mayonnaise, serviert mit*

*Pommes Frites & Cocktail-Sauce* 13,50

## Waldpilz-Bärlauch-Salat (vegan)

*mit Wildkräutern & Balsamicoglaze,  
dazu Brot-Chips*

11,00

## Bärlauch-Risotto (veggie)

*mit Cherry-Tomaten, gehobeltem Grana  
& Tomaten-Chips*

12,00

*serviert mit Black-Tiger-Garnelen* 16,50

## Quesadilla

*gefüllt mit gezupfter Hühnerbrust,  
Emmentaler, Kirschtomaten & Bärlauch,  
dazu Sauerrahm-Dip*

12,00

## Bärlauch-Cordon Bleu vom Schwein

*gefüllt mit Prager Schinken, Gouda & Bärlauch,  
dazu Petersilerdäpfeln*

15,50

## .das dessert

*Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeer-Coults  
serviert im Glas*

3,20

## Duett-2-Share

*Belgische Waffel mit Bananenmousse,  
Erdbeer- & Schokosauce*

6,80

*Gerne stellen unsere Mitarbeiter Dir/Euch unsere Weinkarte vor!*