

NOS SPÉCIALITÉS

EN MAI

NEGRONI BARREL AGED <i>Im Akazienfass gereifter Negroni</i>	15.00
VELOUTÉ AUX ASPERGES <i>Spargelcrèmesuppe</i>	10.50
SALADE À COMPOSER <i>Stellen Sie sich ihren Salat selber zusammen inkl. 3 Basic Topping Zusätzliche Basic Topping 2.50, Poulet Topping 5.00</i>	14.50
SALADE D'ASPERGES VERTES <i>Salat von grünem Spargel mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pinienkernen, Bärlauchdressing und Büffelmozzarella</i>	18.00 24.00
GALETTE SPÉCIALE <i>Galette mit Spinat, Rauchlachs, Ei und Dillsauce</i>	22.00
RAVIOLI AUX ASPERGES (PATRIZIA FONTANA) <i>Spargelravioli mit brauner Butter, Parmesan und Rohschinken</i>	27.50
COMPOTE AUX RHUBARBES ET FRAISES <i>Rhabarber-Erdbeer Kompott mit Schaum von weisser Schokolade</i>	13.50
CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	9.50
CHARDONNAY UNPLUGGED <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Chardonnay</i>	8.50 59.50
MERLOT UNPLUGGED <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Merlot</i>	10.00 70.00