

NOS SPÉCIALITÉS

EN AOÛT

BASILIKUM SPRITZ	12.00
BASILIKUM SCHORLE	6.50
SALADE CAPRESE <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Pesto und Basilikum</i>	16.50
GALETTE WRAP <i>Galette mit Hummus, Tzatziki, Gurken, Tomaten und Poulet</i>	21.50
RAVIOLI CHÈVRE (PATRIZIA FONTANA) <i>Ziegenkäse Ravioli mit Tomatensauce und Parmesan</i>	27.00
CRÊPE AUX FRAISES <i>Crêpe mit Erdbeersalat</i>	12.00
CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 Mini Desserts</i>	9.50
CHARDONNAY MENTION <i>Florensac, Languedoc-Roussillon</i> <i>Traubensorte: Chardonnay</i>	9.00 63.00
CARRÉMENT ROUGE <i>Domaine de l'Edre, Languedoc-Roussillon</i> <i>Traubensorten: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	10.00 70.00