



APERITIF

Martini Bianco	7,00
SECCO Weingut MANZ	7,00

SUPPEN

Geeiste Gurkensuppe	9,00
Räucherlachs/ Wasabi/ Sauerampfer	
Rindsbouillon	9,00
Steinpilzravioli/ Croûtons/ Schnittlauch	

NASCHWERK

Rote Bete - Carpaccio	16,00
Ziegenkäse/ Kürbiskern/ Gartenbeeren/ Baguette	
Gurken - Melonensalat	8,00
Holunderblüte/ Minze	
Aioli & Baguette	7,00
Kalamata Oliven	7,00
Bruschetta	9,00
Tomate/ Knoblauch/ Königspfeffer/ Parmesan	
Süßkartoffel Pommes Frites	9,00
Avocado - Creme	



HAUPTSACHEN

Trüffel - Linguine	groß	18,00
Parmesan	klein	14,00
XXL Currywurst & Pommes		15,00
Vogtländischer Sauerbraten	2 Bambes	20,00
Bambes/ Apfelrotkraut	1 Bambes	18,00
Hausgemachte Eisbein - Sülze		17,00
Remoulade/ Bratkartoffeln		
Salat & Hähnchen in Sesam		20,00
Gebackene Hähnchenbrust/ gemischter Salat Melone/ Feta/ Baguette		
Grill - Gemüse		20,00
Aioli/ Kartoffel/ Knoblauch		
Schnitzel - Bemme		19,00
Pilze/ Spiegelei		
Tagliata ^{300g}		29,00
Rucola/ Tomate/ Parmesan/ Baguette		
Matjesfilet nach Hausfrauenart		17,00
Remoulade/ Bratkartoffeln		
Ungarisches Fischpörkölt	groß	20,00
Scharfer 3erlei Fisch - Topf	klein	13,00
Nockerl/ Kartoffeln/ Baguette		

Für Beilagenwechsel berechnen wir einen Mehraufwand



KLEINER ABSCHLUSS

Espresso Affogato	6,00
Espresso/ Vanilleeis	
Vanilla spezial	7,00
Vanilleeis/ Kürbiskernöl	
Mallorquinischer Mandelkuchen	9,00
Weißes Schokoladeneis	
Piña Colada - Crème brûlée <small>alkoholfrei</small>	9,00
Tartufo	9,00
Halbgefrorenes/ Baiserstückchen/ Heißer Espresso Elisir Borsci S.Marzano 38%	

HAUSGEMACHTE SORBETS

Mango Sorbet	6,00
Campari Sorbet	6,00
Gurke - Minze - Sorbet	6,00
1 Kugel Eis	3,00
Erdbeere	
Vanille	
Schoko	

HEISSE NEWS aus der Kaffeeküche

Whitecchino	5,00
Schokocchino	5,00
Dunkle Schokolade	5,00
Weißer Schokolade	5,00

Auskünfte über Zutaten und Allergene erhalten Sie gern auf Nachfrage