



Speisekarte

Küchenschluss

Mi - Sa 20 Uhr

Restaurantschluss 21.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,5	5,20
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5	5,50
Sauvignon Blanc/trocken, Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

Aperitif:

Martini Bianco	5cl	7,00
Sherry	5cl	7,00
Secco	0,1	7,00

Unverträglichkeiten bei Allergenen? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Vornweg

Portion Oliven	7,00
Hummer - Bisque	14,00
Shrimps/ Estragon/ Brot - Chips	
Käse - Naschwerk perfekt im Biergarten	16,00
Feige/ Holunderblüte/ Nüsse	
Comté/ Livarot/ Brie de Meaux/ Gorgonzola	
Fruchtig & pikant	14,00
Chorizo/ Mango/ grüne Salate/ Pecorino	
Spianata Calabrese	16,00
Feurige ital. Salami/ Pecorino/ Baguette	

Fisch

Ganze Maischolle nach Finkenwerder Art	27,00
Speck/ Petersilienkartoffeln/ Rotkraut	

Rind

Tagliata vom Grill ^{300g}	39,00
Tomate/ Rucola/ Pecorino/ Baguette	

Schwein

Ausgelöstes Eisbein	22,00
Meerrettichsoße/ Klöße/ Sauerkraut	

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Spargel

Spargelcremesüppchen & Mandelblättchen	10,00
Kleiner lauwarmer Spargelsalat Scampi/ Limette/ Vanille/ Pecorino/ Baguette	18,00
Tagliatelle & Spargel Bärlauch/ Cashewkerne/ Pecorino	22,00
Kalbsmedaillon vom Grill ^{200g} Tagliatelle/ Hummer - Rahmsoupe Spargel/ Shiitake/ Parmesan	39,00
Hinterhainer Allerlei Gebackenes Schweineschnitzel/ Rinderzunge/ Spargel Butter/ Kartoffeln	26,00
Spargel & gebackenes Welsfilet in Sesam Butter/ Kartoffeln	28,00

Dessert

Heiße Schokolade dunkel oder weiss	4,90
Hausgemachtes Sauerrahm - Basilikumeis	6,00
Käse - Dessert Comté/ Livarot/ Brie de Meaux/ Gorgonzola Feige/ Holunderblüte/ Nüsse	16,00
Lauwarmes Schokoküchlein Cassis/ Vanilleeis	10,00
Hausgemachtes Sorbet	je 6,00
Brombeere mit dunkler Schokolade	
Erdbeere - Rhabarber	
Aprikose - Limette mit Rosmarin	

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück