

SALAT VOM BUFFET

SUPPE VOM BUFFET

*Soup*



FRITTATENSUPPE

CONSOMMÉ CÉLESTINE

A,C,G,L

VORSPEISE

*Starter*



HAUSGEMACHTES THUNFISCH CARPACCIO

HOME MADE THUNA CARPACCIO

D

Alternative Hauptgänge:

*Alternative Main Courses*

Wiener Schnitzel  
von der Hühnerbrust oder Schweinerücken  
mit Pommes Frites  
(auch Glutenfrei)  
Hühnerbrüstchen mit Gemüse und Reis

Weinempfehlung

**Cá dei Frati Ronchedone 2020**

*Lugana di Sirmione, Lombardei*

0,75 l 45,90 €

Drink Special

**Gin Mare Special**

Gin Mare Gin  
Pink Grapfruit  
Tonic

12,90 €

Liebe Hausgäste

Von 15:30 bis 17:00 Uhr  
laden wir Sie recht herzlich  
zu einer Tasse Kaffee samt Kuchen ein

HAUPTSPEISEN

*Main courses*

OSSOBUCO VOM KALB ALLA MILANESE



*mit Safran Risotto*

OSSOBUCO OF VEAL ALLA MILANESE

*with saffron Risotto*

G

oder

OFENFRISCHE ENTENHAXE AN THYMIANJUS,



*dazu Seeburger Rotkraut und Kartoffelknödel*

OVEN-FRESH DUCK KNUCKLE WITH THYME JUS,  
*red cabbage and potato dumpling*

A,C,G

oder

KNUSPRIGE MOZZARELLA BROCCOLI LAIBCHEN

AN SÜßKARTOFFELSTAMPF



CROSS FRIED MOZZARELLA AND BROCCOLI PATTIES

WITH MASHED SWEET POTATOS

C,G

DESSERT

*Dessert*



GEBACKENE APFELKIACHEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER

APPLE FRITTERS WITH PLUM SAUCE

oder

KARAMELL-NUßEISBECHER



oder

KÄSEVARIATION - VARIATION OF CHEESE



A,C,G,H