

Aperitiv



Belsazar Rosé;		
-deutscher Wermut vom Kaiserstuhl	5cl	4,20
Martini bianco oder rosso	5cl	3,00
Sherry Emilio Lustau ;		
-Manzanilla solera Reserva, dry	5cl	4,20
-Montillado Reserva, med.	5cl	4,20
Portwein, Warre´s Otima Tawny Port	5cl	4,20
Campari Soda oder Orange	0,2l	6,00
Kir Royal	0,1l	4,50
Prosecco, Sergio Mionetto, trocken	0,1l	4,00
Borgo Molino, Spumante Rose, trocken	0,1l	5,50
Aperol Spritz	0,2l	6,50
Pampelle Spritz (franz. Grapefruitlikör)	0,2l	6,50
oder mit Tonic	0,2l	6,00

*Zum Teilen oder lieber selber essen;
Suppen & Vorspeisen, kleine Gerichte.*

Klare Fischsuppe mit frischem Seefisch und Wurzelgemüse*	7,00
Fisch Soljanka „Balaton Art“, würzig-etwas scharf, rot*	7,50
Große Fischsuppe mit geschnippelten Kartoffeln zum „Sattessen“*	11,00
Herzhafter Matjessalat mit Äpfeln & Zwiebeln & Bauernbaquette*	7,50
Hausgebeitzter Graved Lachs, Honig-Senfsauce, Grünzeug & Rösti*	12,00
Aus der Pfanne: King Prawns, Zucchini & Kirschtomaten, Kräuter-Knobi Baguette*	15,00
Blattsalat „vorne weg“ mit Cäsars Dressing*	5,50