

ABEND

19.Mai - 20. Mai

SPECIALS

BLUMENKOHLCREMESUPPE

mit hausgemachten Ziegenkäse Ravioli und Grapefruit-Relish

9,5

GEKOCHTE ARTISCHOCKE

„Carciofi Bolliti“ mit dreierlei Dips

14,5

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

mit Bolognese von Scampi, getrockneten Tomaten und Basilikum

22

GESCHMORTE LAMMHAXE

mit Fregola Sarda-Risotto, wildem Spargel und Borettanezwiebeln

27,5

HAUSGEMACHTE PISTAZIENMADELEINES

mit Waldbeerragout und Vanilleeis

10,5

DRINKS

COSMOPOLITAN 1934

Rutte Gin , Triple Sec, Limettensaft, Himbeersirup

13

WHISKEY SMASH

Wild Turkey Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Angostura

13,5

MARASCHINO G&T HIGHBALL

Gin, Luxardo Maraschino, Tonic

12,5

DARK & STORMY

Goslings Rum , Limettensaft, Spicy Ginger, Angostura

12,5

KIUKIU TONIC alkoholfrei

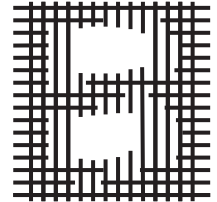
KiuKiu, Zitronensaft, Orangensaft, Mandelsirup, Tonic

8,5

LIMONANA alkoholfrei

Minzsirup, Zitrone, Ginger Ale, Soda

8



Alle Preise in Euro

Für Allergene fragen Sie bitte unser Personal