

# Sommerkarte

**Montag-Freitag 16 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr & Samstag 14 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr**  
**Sonntag und Feiertage 12 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr**

## Vorspeisen

 Carpaccio

von marinierter Wasser- und Galia-Melone 13,20  
Cashew-Kräutermousse

Ei Benedict 13,50

Kartoffelnest | Sc. Hollandaise | Serrano-Schinken | Salat

## Suppen

 geröstete Maissuppe 9,30  
knuspriges Popcorn

gekühlte Erbsen-Minz-Suppe 9,20

## Hauptgerichte

zart saftige, in Olivenöl gebratene Garnelen 27,50  
Risotto | mediterrane Kräuter

gebratenes Heilbuttfilet 27,90

Dillöl | Gurkenjoghurt | Kartoffel-Zitronenstampf

Maishähnchenbrust 27,10

dekonstruiertes Ratatouille | Parmesanpolenta

Tranchen vom Rinderhüftsteak 28,50

weiße Bohne | grüne Bohne | Kartoffel | Senfdressing

 rotes Curry 21,00

Süßkartoffel | Möhre | Kichererbse | Zwiebel | Kokosmilch

## Dessert

 Aperol-Törtchen 11,50

Orangenkuchen | Proseccokrem | Aperolspiegel

Dessertvariation 11,00

Pfirsich | Kokos | Zitronenmelisse

## Weinempfehlung

Sauvignon Blanc

Weingut Groh Rheinhessen

trocken – frisch, saftig, lebendig

Flasche 0,75l 35,80      Glas 0,2l 9,50