

Aperitifempfehlung

Rosato meets Marille

Ramazotti rosato mit Marillennektar
und Soda 0,2 l | € 6,90

Bierempfehlung

Maibock

-serviert im gekühlten Tonkrug-
0,5 l | € 5,80

Sommerdrink

„fuzetea“ Eistee Zitrone

0,33 l | € 3,80

Weinempfehlungen

Ca del Bosco, Franciacorta 0,75 l | € 68,00

-Herstellung durch traditionelle Flaschengärung-

Whispering Angel, Provence, Rosé 0,75 l | € 44,00

Ultimate Provence, Rosé 0,75 l | € 42,00

MiP Rosé, Provence 0,75 l | € 41,00

Sessantanni Primitivo 0,75 l | € 42,00

Freitag, 1. Juli 2022

Mittagsmenü

(12:00 – 14:30 Uhr)

Spargelcremesuppe

Gebratene Lachstranche auf tomatisierten Gemüse
mit abgebräunten Grenaillekartoffeln

1 Espresso

€ 15,80

G'löffelt

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen € 6,20

Hauptgerichte

Gebratenes Kalbspailard mit Basilikumpesto

auf mediterranem Gemüse und sautierten Pfifferlingen € 20,80

Aumeister-Spezialität

Filetsteak vom bayrischen Jungbullen (mind. 200 gr. Rohgewicht)
mit Sauce Bernaise, gebratenen Mini-Kartoffeln unter Mascarpone-Trüffelcreme,
gebackenen Kirschtomaten und bunten Blattsalaten in Kräuter-Senfdressing

€ 38,70

Tages-Desserts

Frische Erdbeeren mit Holundersirup mariniert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne € 6,90

Affogato – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso € 4,90

Sollten Sie gesundheitliche Probleme mit Allergenen oder Zusatzstoffen haben, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.