

Wochenkarte

Empfehlungen vom 09.07.2018 bis 13.07.2018

Montag bis Freitag ab 12.00 Uhr

Kräutersalat Gamberetti

13,90 €

Kräutersalat / Black-Tiger Garnelen / Datteltomaten / Avocado Dip / Kräuterbaguette

Räucherlachs Tagliatelle

14,90€

Tagliatelle / Geräucherter Lachs / Fenchelkraut / Weißwein-Dill-Creme Sauce

Entrecote

22,00€

Gegrilltes Neuseeland Entrecote (250 Gramm) / Süßkartoffelpommes / Beilagensalat / Chimmichurri

Rotzunge Finkenwerder Art

18,90€

Rotzunge / Butter gebraten mit Speckstippe / Petersilienkartoffeln / Gurkendill Salat

Taittinger Woche

Taittinger Brut Reserve 0,1 l

Aromen von reifem Pfirsich und Aprikosen / Perfekt als Aperitif oder als Begleitung zu Meeresfrüchten und Fisch

12,90 €

Taittinger Prestige Rose 0,1 l

Aromen von Erd-und Himbeeren / Perfekt als Aperitif oder zu sommerlichen Salat und Beeren

14,90 €

Mittagstisch 8,90€

Mo-Fr von 12.00 bis 15.00 Uhr

Montag

Greco Burger

Brioche Bun / Homemade Burger Pattie / Salat / Zwiebeln / Fetacreme / Pommes Frites

Dienstag

Spaghetti Carbonara

Spaghetti / Speck / Sahne-Creme Sauce

Mittwoch

Melange Oriental Salat

Cous-Cous Salat mit Basilikum, Minze und frischen Tomatenwürfel / Raz-el Hanout Hähnchen / Tahina Dip

Donnerstag

Hähnchen Picatta

Hähnchenschnitzel in einer luftigen Parmesanpanade / Zucchiniestreifen / Kartoffeln / Tomatensauce

Freitag

Spaghetti con Calamari

Spaghetti / Calamari / Pikante Tomatenkräuter Sauce

Summer Drinks

Perfekt zur Abkühlung (Alkoholfrei)

„CRANBERRY MINZ SCHORLE“

Cranberrysaft, mit Schuss Limettensaft und Minze, aufgegossen mit Wasser und Eiswürfeln 0.3l

3,90€

„HOMEMADE LIMO“

Hausgemachte Zitronenlimonade / serviert mit Eis und frischer Minze 0.2l

3,50€