



## **Empfehlungen**

### **Aperitif**

#### **Aperol Sour**

*mit Orangensaft, Aperol,  
Zitronensaft & Zuckersirup*

**12.50 €**

#### **Pfifferlings Cremesuppe**

*mit gebratenen Pfifferlingen, Schalotten und Kräutern*

**12.50 €**



#### **Gebratener Kanadischer Hummer**

*und gebackene Zucchini-Blüte mit Ricotta gefüllt  
an Melonen-Minz-Salat*

**65.50 €**



#### **Pfifferlings Salat**

*mit grünem Spargel, Tomaten, Schalotten,  
gezupftem Büffelmozzarella, Olivenöl und warmem Ciabatta*

**22.50 €**



#### **Gebratenes Lachsfilet**

*mit Pfifferlingen, jungem Lauch, Babyspinat,  
italienischen Kartoffelnocken & Limonen-Buttersauce*

**35.50 €**



#### **Marinierte Erdbeeren**

*mit Vanilleeis und Sahne*

**10.50 €**

### **Weisswein**

#### **„The Grill Sommerwein“**

**Cuvée aus Riesling, Müller Thurgau & Scheurebe  
Weingut August Ziegler / Pfalz**

**0.1l 5.50 € 0.2l 8.50 €**