



25.-27.07.2019

SNACKS/STARTER

Italienische Burrata

Dreizehn Euro

Gegrillte Jakobsmuscheln auf rote
Bete Carpaccio mit Sauce Hollandaise

Zwölf Euro

MAIN

St. Luis Ribs „Belly-Cut“
mit Kartoffel im Silbersmoking & Sour Creme

Neunzehn Euro

Provenzalische Bouillabaisse
mit den Schätzen des Meeres

Zweiunddreißig Euro

DESSERT

Aprikosen Cheesecake im Glas

Sechs Euro

Pavlova mit frischen Beeren auf Mascarpone Creme

Sieben Euro



25.-27.07.2019

SNACKS/STARTER

Italian Burrata

Thirteen Euro

Grilled scallops on beetroot
carpaccio with hollandaise sauce

Twelve Euro

MAIN

St. Luis Ribs „Belly-Cut“
with baked potatoes and sour cream

Nineteen Euro

Provençale Bouillabaisse
with treasures of the sea

Thirty-two Euro

DESSERT

Apricot cheesecake in the glass

Six Euro

Pavlova with fresh berries on Mascarpone cream

Seven Euro