

Freitag, 24. Juli 2026

Suppe von Strauchtomate
Basilikumsahne



Mediterrane Vorspeisen
und Salate der Jahreszeit vom Buffet



Von unserem Biergartengrill:

Filet von der roten Meerbarbe
Limetten- Fenchelmarinade
Feurige Garnelen
Spanische Aioli

Mediterranes Gemüse
Glasierte Maiskolben
Spanische Paprikakartoffel
Salbei- Gnocchi
Spaghetti
Pesto Genovese



Fetzen vom Weiderind
Dunkelbier- Pfeffermarinade
Vietnamesischer Schweinebauch
„Bun Cha“
Pollo Fino
mit Zitrone und Thymian
Buchmann's Bratwürstl

Unser Tanneck Smash- Burger
Beef Pattie
geschmolzener Cheddar
gepickelte Gurken, karamellierte Zwiebel
verschiedene Dips und Toppings



Dessert und Käseauswahl vom Buffet



PROVENCE

2025

AIX ROSÉ Coteaux d'Aix-en-Provence A.O.P.

Herrlich lachsrosa präsentiert sich dieser Rosé im Glas.
Frische Waldbeeren, Granatapfel und Grapefruit betören die Nase.
Saftig, erfrischend, belebend und harmonisch am Gaumen.
Maison Saint Aix, Jouques-en-Provence
a.d. Magnum-Flasche Glas 0,15l € 7,80

RIOJA
2019

PRIMICIA CRIANZA D.O.C.

Intensive Nase von eingekochten Früchten, Pflaumen, Kakao und Nelken.
Am Gaumen saftig, vielschichtig und geschmeidig mit samtigen Tanninen.
Fruchtig, eleganter Nachhall.
Bodegas Casa Primicia, Laguardia
0,75 Fl. € 34,00

und anschließend:

Grappa Moscato Po' di Poli 2 cl € 4,50

Zwetschgenbrand aus dem Holzfass 2 cl € 5,20



Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg
noch am selben Abend bei Ihrem
Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!