

# SOMMER-KARTE



<b>Melonen mit Rohschinken</b>	<b>22.50</b>	<b>Der Hawaiianer</b>	<b>22.50</b>
Mit frischer süßer Melone			
<b>Der Griecher</b>	<b>22.50</b>	<b>Piatto dello Sportivo</b>	<b>33.00</b>
Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse			
<b>Der Italiener</b>	<b>19.50</b>	<b>Poulet Fingerli</b>	<b>24.50</b>
Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Oliven, Parmesansplitter, Olivenöl und Balsamico Creme			
<b>Insalata Traube</b>	<b>18.50</b>	<b>Schweinsfilet</b>	<b>33.50</b>
Cervelat vom Fischer Metzger Langendorf, Greyerzerkäse, Peperoni, Zwiebeln und Essiggurken			
<b>Der Norweger</b>	<b>22.50</b>	<b>Roastbeef-Teller (hausgemacht)</b>	<b>29.50</b>
Rauchlachsstreifen, Kapern, Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Blattsalat			
<b>Der Franzose</b>	<b>21.50</b>	<b>Rindsfilet-Stroganoff</b>	<b>39.50</b>
Thunfisch, Sardellen, Tomaten, Gurken, Oliven, gekochtes Ei, Zwiebeln, garniert mit Blattsalat			

## DER CHEF EMPFIEHLT

<b>Riesencrevetten</b>	<b>34.50</b>
an roter Thaicurrysauce, serviert mit Reis	

<b>Pizza Carpaccio</b>	<b>25.50</b>
Tomatensauce, Mozarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesansplitter	

<b>Pizza Roastbeef</b>	<b>25.50</b>
Tomatensauce, Mozarella, Roastbeefscheiben, Rucola, Parmesansplitter	

<b>Coupe Romanoff</b>	<b>9.50</b>	<b>10.50</b>
ohne Rahm / mit Rahm		

<b>Frische Erdbeeren</b>	<b>9.50</b>	<b>10.50</b>
ohne Rahm / mit Rahm		

<b>Weisswein Sauvignon Blanc</b>	<b>1 dl / Flasche</b>	<b>6.50</b>	<b>48.50</b>

<b>Rotwein Primitivo di Angela</b>	<b>1 dl / Flasche</b>	<b>7.50</b>	<b>54.00</b>