

# Schlöf'l

## Spritz-Karte

### **Aperol Spritz**

Aperol | Prosecco | Soda | Orange | Eis  
€ 5,50

### **Campari Spritz**

Campari | Grapefruitsaft | Limette | Minze | Eis  
€ 5,50

### **Helga**

Prosecco | Soda | Himbeere Sirup | Himbeeren | Minze | Eis  
€ 5,50

### **Hugo**

Prosecco | Soda | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Eis  
€ 5,50

### **Lillet Wild Berry**

Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Himbeeren | Eis  
€ 5,50

### **Limoncello Spritz**

Limoncello | Prosecco | Tonic Water | Limette | Basilikum | Eis  
€ 5,50

### **Martini Spritz**

Martini Bianco | Tonic Water | Limette | Eis  
€ 5,50

### **Trauben Secco Alkoholfrei**

Alkoholfreier Traubensekt | Limetten | Eis  
€ 5,50



Empfehlung  
*des Hauses*

**Schweinerückensteak natur gebraten**  
mit Paprikarahmsauce & Kräuterdauphine  
€ 15,50



**Heilbutt unter der Kräuterhaube**  
mit lila Kartoffel-Mousseline & Gemüse  
€ 23,80



**Rumpsteak**  
mit Butterkartoffel-Türmchen & Gemüse  
€ 25,50

## Vorspeise

### **Kohlrabi Macadamia Salat**

mit Erdnusssauce & Kräuterfrischkäse

*Vegan | € 10,50*

### **Rauchlachs Tatar**

mit Zitronencreme, Yuzu-Kaviar & Petersiliengelee

*€ 10,50*

## Suppe

### **Karottensuppe**

mit Mürbteig & Ingwer-Frischkäse

*€ 6,50*

### **Rinder Consommé**

mit Kalbsravioli & Gemüse

*€ 6,50*

## Fisch

### **Zanderfilet**

mit Kräuterrisotto, grünem Spargel & Hollandaise

*€ 23,50*

### **Jakobsmuscheln & Garnelen**

mit hausgemachten Tagliarini & Safransauce

*€ 28,50*

## Fleisch

### **Iberico Schweinerücken**

mit Kartoffelschnitte & Gemüse

€ 23,50

### **Entenbrust**

mit zweierlei Karotte & Orangen-Vanille-Chicorée

€ 24,50

### **Rinderfilet**

mit knusprigen Kartoffel-Mousseline & Gemüse

€ 32,50

## Hauptgang Vegan

### **getrüffelte Tagliatelle**

mit eigenem Schaum & Gemüse

€ 18,50

### **Tofu Cannelloni**

mit Paprikasauce & Gemüse

€ 20,50

## Dessert

### **Sorbet Variation**

Vegan | € 8,50

### **Vanille Crème Brûlée**

mit Himbeere Salat & eigenem Sorbet

€ 9,50