

Aperitif

Adam's Hausspritzer Aperol Fruchtspritzer 1/4l

Aperol Spritzer 1/4l

Glas Prosecco 0,1l

Glas Prosecco mit Hollunder 0,1l

Glas Sekt 0,1l oder Rose 0,1l

Kir Royal 0,1l

Prosecco Del Veneto 0,7l

Piccolo Henkel Trocken 0,2l

Henkel Trocken 0,7l

Sherry trocken oder medium 5cl

Martini weiß 5 cl

Campari soda 5 cl

Campari orange 5 cl

Portwein 0,1l

Champagner

Veuve Emille „Brut“

Vorspeisen

Adam's Räucherfischsteller vom Resch in Stanggass

Forellenfilet, Saiblingsfilet und Lachs, Sahnemeerrettich fein garniert

Carpaccio vom Ochsenfilet mariniert an Blattsalat und Parmesan

Tomaten Mozzarella mit Basilikum,

Olivenöldressing und Weißbrot

**In Knoblauch gebratene Riesengarnelen auf Blattsalat mit Croutons 5 Stück*

Aus der Suppenküche

Nudelsuppe

Knoblauchsuppe

Französische Zwiebelsuppe

Tomatencremesuppe

Bayrischer Gemüse- Suppentopf

Goulaschsuppe mit Brot

mit Rindfleisch oder Weißwurst

Fleischlos aber nicht reizlos

Gemüseplatte mit Spiegelei und Salzkartoffeln

Bandnudeln mit Chili (scharf), Zucchini, Knoblauch und Parmesanraspeln

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gemischtem Salat

mit Sauerrahm und gemischtem Salat und Riesengarnelen

Kasnocken (deftig) mit gerösteten Zwiebeln und Blattsalat

**Broccoli mit Käse überbacken, dazu Röstinchen*

**Reibekuchen mit Apfelmus*