

# SEASONAL MENU/SAISONMENÜ

## SOUP/SUPPE

**Velvety cream from white and green asparagus with herbal croutons**  
Feine Creme aus weißen und grünen Spargeln mit Kräuter-Croutons

11PLN

## SPRING SALAD/FRÜHLINGSSALAT

**With asparagus, Balkan cheese, pomegranate, almond flakes, fragile lettuces, garlic sauce and a crispy roll from the oven**

Mit Spargeln, Balkankäse, Granat, Mandelflocken, knusprigen Salaten, Knoblauchsauce und ofenfrischem Brötchen

22PLN

## QUICHE LORRAINE/LOTHRINGER FLAMMKUCHEN

**Crispy cake baked in oven with cream, asparagus, blue cheese and paprika, served with rocket salad and horseradish sauce**  
Knuspriger Flammkuchen, gebacken mit Sahne, Spargeln, Blauschimmelkäse und Paprika, serviert mit Rucola und Meerrettichsauce

18PLN

## TRIPLE DELIGHT DESSERT/DESSERT FREIFACHER GENUSS

**Yoghurt rhubarb cake, rhubarb sauce, whipped cream**  
Joghurt-Rhabarberkuchen, Rhabarbersauce, Schlagsahne

12PLN

## BEVERAGES/GETRÄNKE

**Lemonade prepared from fresh lemons, mint and sugar**  
Limonade aus frischen Zitronen, Minze und Zucker

8PLN

**Mojito free with lime, mint, brown sugar, carbonated water and crushed ice**

Mojito free mit Limone, Minze, Braunzucker, Sprudelwasser und Crushed Ice

12PLN

**Frappe espresso with plenty of chilled milk and sugar**  
Frappe Espresso mit viel kühler Milch und Zucker

12PLN