

## Snacks

---

- Ein Oliven-Mix** 4,90 €  
der schmackhaftesten Mittelmeer-Oliven ideal zum Wein <sup>(12)</sup>
- Knobi-Kräuterbrot** 4,00 €  
gebackenes Kräuterbaguette mit Knobi-Dip <sup>(1,3,7,10)</sup>
- Bruschetta-Royal** 5,50 €  
gebackenes Baguette mit Tomaten-Kräuter-Mix und Mozzarella-Würfel mit Sour Cream <sup>(1,3,7,10,12)</sup>
- Nuss-Camembert** 9,90 €  
in Nuss-Brotpanierung gebacken, mit Preiselbeeren, Brot und Salatgarnitur <sup>(1,3,4,7,12)</sup>
- Gryllefjorder Lachs** 11,20 €  
mild geräucherter Norweger-Lachs auf Kartoffelpuffer mit Sahneschmand und Kaviar <sup>(1,3,5,7,9,10)</sup>
- Hähnchenleber le Porto** 10,90 €  
Hähnchenleber mit Champignons, Zwiebeln in einer Portweinsauce, serviert in einer Blätterteighaube <sup>(1,3,5,7,9,10)</sup>
- Scampi Louisiana** 11,50 €  
würzig gebratene Garnelen in einer feurigen Cajun-Rahmsauce mit Gemüsejulienne und Baguette <sup>(1,2,4,7)</sup>
- Outback-Satè** 13,50 €  
leckere gegrillte australische Satè-Spieße vom Känguru, Krokodil und Busch-Wildschwein auf knusprigen Fladenbrotstreifen serviert, mit einer würzigen Mango-Ingwer-Salsa <sup>(1,9,10,12)</sup>
- Antipasto-Platte** 14,50 €  
marinierter Antipasti-Gemüse-Mix mit Feta, Serrano-Schinken, Chorizo serviert mit Rucola-Dip und Baguette.