



VORWEG

Kleines Elsässer Brot für 2

mit gebrannter Salzbutter,
Zitronenaioli und gemischten Oliven

7,40 pro Person

Gebratene Riesengarnele

Erbse x2, grüner Spargel und Krustentierbisque

19,50

Tataki vom Rinderrücken

mit Sojalack, Sesam, Avocado-Mangosalat und Limonencreme

18,70

Cremiger Burrata

Brombeerschutney und Kressesalat

15,60

Vitello tonnato

rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Basilikum-Thunfischsoße,
Taggiasca Oliven und confierte Kirschtomaten

17,80

Knusprige Falafelbällchen (vegan)

von grünen Bio-Linsen, pikante Tomatensalsa,
Schlangenaubergine und Limonencreme

15,50



SUPPE

Zitronengras-Currysuppe

Frühlingsrolle mit Riesengarnele 12,50

auf Wunsch auch vegan ohne Frühlingsrolle möglich

GRÜNES

Bunte Blattsalate in Apfeldressing

mit Paprika, Gurke, Möhren und Brotchip 12,50

mit Streifen von der Hähnchenbrust
und gerösteten Kernen + 6,00

mit Schafskäse, Trockentomate und Oliven + 6,00

mit cremigem Burrata, Aprikosen
und gebratenen Pfifferlingen + 10,00



VEGETARISCHES

Semmelklöße

frische Pfifferlinge in Rahm und Blattsalat 24,90

Zweierlei vom Blumenkohl

Blumenkohl-Nussbutterpüree, gebratener wilder Blumenkohl,
gebackene Falafelbällchen von grünen Bio Linsen
und Gremolata 22,50

Olivengnocchi

cremiger Burrata, sautierter Babyspinat, Oliven
und Tomatensugo 23,50

HAUPTSACHE

Sardische Pasta

Linguine, frische Sardinen, Liebstöckel, Petersilie,
Kapern, Parmesan und knuspriges Pangrattato 22,50
auch vegan möglich



Auf der Haut gebratenes Filet vom Eismeersaibling

Beurre Blanc, zweierlei von der Erbse
und gebratene Pfifferlinge

33,80

Dorade im Ganzen gebraten

Olivenöl, Kräuter und Zitrone,
dazu Zitronenaioli, Kräuterkartoffeln und Salat

31,70

Sanft geschmorte Rinderbacke

eigene Soße, Pilzragout mit Frühlingslauch,
gebackene Polentaschnitte und Schmandsalat

27,90

Kalbskotelett

Portweinjus, sautierter Babyspinat und Bärlauchravioli

34,50

Rehrücken aus heimischen Wäldern

mit Portweinsoße, Pfifferlingen, eingelegten Aprikosen,
schwarzen Walnüssen, Pastinakenpüree und Semmelkloß

44,90



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Portweinsöße, Speckdatteln, grüner Spargel
und gebackene Polentaschnitte

29,50

Knuspriger Schweinebauch

Portweinzwiebeln, grünes Gemüse und Pastinakenpüree

23,80

Matjes "Hausfrauen Art"

Apfel, Zwiebel, Gurke, Schmand und kleine Kartoffeln

17,80

KLASSIKER

200g Rumpsteak „Provencial“ vom argentinischen Angus

dazu Bratkartoffeln und Schmandsalat

36,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

19,90



DESSERT

Passionsfrucht Crème Brûlée

frische Beeren, Crumble und Kokossorbet 11,50

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne 8,40

Schokoladencheesecake

von der Valrhonachokolade, Knusperboden,
weißer Schokoladenjoghurt,
Balsamicirschen und Schwarzkirschsorbet 12,50

“Affogato”

Vanille-Eierliköreis, Cantuccini
und Kaffeebaiser mit Espresso angegossen 9,90

Kugel Sorbet des Tages

Crumble, Beeren und Schokodeko 5,40
auch vegan möglich