

## „Kleine“ Leckereien

---

<b>Dreierlei Röstbrot</b> Flammkuchen-Style & Oliven-Tapenade & Knoblauch		5,90
<b>Marinierte grüne und schwarze Oliven</b> wahlweise mit Parmesan	vegan vegetarisch	5,90 6,90
<b>Schnecken aus dem Häuschen</b> mit Kräuterbutter gratinierte Schnecken		6,90
<b>Garnelen im Kartoffelnest</b> mit Sweet-Chili-Sauce und Wasabi Dip		8,90
<b>Bunter Linsensalat mit Rote Bete Pesto und Koriander</b> dazu Ziegenfrischkäsetaler mit Honig gratiniert oder gebackenen Zucchini Taler	vegetarisch vegan	9,90 8,90
<b>Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück)</b> mit Wasabi Dip und Röstbrot		12,90
<b>Carpaccio vom Rinderfilet - plattiert</b> verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		12,90

## Salate

*🌿 Zu allen Salaten servieren wir Steinofenbaguette 🌿*

---

<b>Bunter Salatteller mit Olivenöl-Balsamico-Dressing</b> dazu gebratene Hähnchenbrust und geröstete Kerne oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten		11,90 13,90
<b>Mailänder Salat</b> mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing		10,90
<b>Caesar Salad</b> mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons		12,90
<b>Salat mit Hokkaido-Ofenkürbis (lauwarm)</b> Blattsalate der Saison mit Weintrauben und geröstete Kerne wahlweise mit Ziegenfrischkäse	vegan vegetarisch	11,90 13,90
<b>Salat mit Steak</b> bunter Salat mit Meaux-Senf-Dressing und Butter Café de Paris dazu ein kleines rosa gebratenes Rumpsteak – 100g wahlweise ein großes rosa gebratenes Rumpsteak – 200g		14,90 21,90

*Nach einem guten Essen könnte man jedem vergeben, selbst den eigenen Verwandten.*

*(Oscar Wilde)*

## *Flammkuchen*

---

<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch		9,90
<b>Flammkuchen „Gorgonzola“</b> mit Rahm, Frühlingslauch, Gorgonzola, Walnüssen und Honig	vegetarisch	11,90
<b>Flammkuchen „Hokkaido“</b> mit Rahm, Zwiebeln, geschmorten Kürbis, Birne, Speck, Walnüssen	wahlweise vegetarisch	11,90

## *Pasta, Fisch & Mediterranes*

---

<b>Crespelle Toscana</b> mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu bunter Salat	vegetarisch	12,90
<b>Gebratene Gnocchi in Salzeibutter</b> verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Chicoree-Radicchio Salat mit Birnen und Meaux-Senf-Dressing	vegetarisch	13,90
<b>Hähnchenbrust im Sesam-Mantel</b> auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce		14,90
<b>Gebratene Knoblauch-Garnelen</b> mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan		15,90
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> mit Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Pinienkernen und Kirschtomaten		17,90
<b>Doradenfilet auf mediterranem Gemüse</b> in der Folie gegart dazu Rosmarinkartoffeln		18,90

*Kochkunst =*

*Eine ebenso angenehme wie heimtückische Methode, Muskelfleisch in Bauchspeck zu verwandeln.*

*(Helmar Nabr)*

## *Fleisch & Grillgerichte*

---

<b>Gegrilltes Schweine-Kotelett „natur gebraten“</b>	14,90
dazu Schafskäse mit Oliven und Peperoni, bunter Salat und Steinofenbaguette	
<b>Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm</b>	17,90
dazu hausgemachte Butterspätzle und Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und gerösteten Speck	
<b>Geschmorte Rinderbäckchen</b>	18,90
dazu in Haselnussbutter geschwenkte Schupfnudeln und glasierte Karotten	
<b>Rosa gebratene Weidelamm-Koteletts</b>	18,90
auf Rosmarin-Zucchini-Kartoffeln dazu Minz-Joghurt	
<b>Argentinisches Angus Rumpsteak</b>	22,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
<b>Argentinisches Filetsteak</b>	26,90
mit Cognacsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
<b>Surf &amp; Turf</b>	pro Stück 3,50
Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	

## *Desserts*

---

<b>Löffeln Sie Ihren Espresso</b>	3,90
heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	
<b>Praline &amp; Brand</b>	6,80
Hasselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein & darauf abgestimmt ein Salz-Karamell-Trüffel aus dem Hause Troll	
<b>Death by Chocolate</b>	6,90
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison	
<b>Crème brûlée von der Tonkabohne</b>	6,90
mit hausgemachtem Sorbet	
<b>Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus</b>	6,90
Butterbrösel, Zwetschgenkompott und Vanillesauce	
<b>Ofenkäse mit hausgemachten Mango-Curry-Chutney</b>	6,90
gereifter Käse mit fruchtigem Topping	

---

Da wir frisch kochen und auf Convenience Produkte verzichten, stellt es für uns in der Regel kein Problem dar, auf Ihre individuellen Ernährungswünsche oder auf bestehende Lebensmittelunverträglichkeiten einzugehen. Sprechen Sie unser Service Team an, wir beraten Sie gern.

*Wir kochen gerne mit Wein*

*...manchmal machen wir ihn sogar ins Essen.*