

## „Kleine“ Leckereien

---

<b>Dreierlei Röstbrot</b>		5,90
Thunfischcreme & Oliven-Tapenade & Knoblauch		
<b>Marinierte grüne und schwarze Oliven</b>	vegan	5,90
wahlweise mit Parmesan	vegetarisch	6,90
<b>Schnecken aus dem Häuschen</b>		6,90
mit Kräuterbutter gratinierte Schnecken		
<b>Sizilianische Caponata</b>	vegan	7,90
süß-saures Gemüse-Gericht – kalt serviert, mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomaten Sauce dazu Röstbrot		
<b>Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück)</b>		12,90
mit Wasabi Dip und Röstbrot		
<b>Carpaccio vom Rinderfilet - plattiert</b>		12,90
verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		

## Salate

*🌿 Zu allen Salaten servieren wir Steinofenbaguette 🌿*

---

<b>Bunter Salatteller mit Olivenöl-Balsamico-Dressing</b>		
dazu gebratene Hähnchenbrust und geröstete Kerne		11,90
oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten		13,90
<b>Mailänder Salat</b>		10,90
mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing		
<b>Caesar Salad</b>		12,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons		
<b>Salat mit Steak</b>		14,90
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		21,90

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

## *Flammkuchen*

---

<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b>		9,90
mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch		
<b>Flammkuchen „Gorgonzola“</b>	vegetarisch	11,90
mit Rahm, Frühlingslauch, Gorgonzola, Walnüssen und Honig		
<b>Flammkuchen „Dolce Vita“</b>	vegetarisch	12,90
mit Rahm, Frühlingslauch, Büffelmozzarella, geschmolzene Kirschtomaten, Rucola		

## *Pasta, Fisch & Mediterranes*

---

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

Kochkunst =

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

## *Fleisch & Grillgerichte*

---

<b>Gegrilltes Schweine-Kotelett „natur gebraten“</b> dazu Schafskäse mit Oliven und Peperoni, bunter Salat und Steinofenbaguette	14,90
<b>Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm</b> dazu hausgemachte Butterspätzle und verschiedene Blattsalate	18,90
<b>Rosa gebratene Weidelamm-Koteletts</b> auf Rosmarin-Zucchini-Kartoffeln dazu Knoblauch-Dip	18,90
<b>Argentinisches Angus Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	22,90
<b>Argentinisches Filetsteak</b> mit Cognacsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	26,90
<b>Surf &amp; Turf</b> Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	pro Stück 3,50

## *Desserts*

---

<b>Löffeln Sie Ihren Espresso</b> heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	3,90
<b>Death by Chocolate</b> warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison	6,90
<b>Crème brûlée von der Tonkabohne</b> mit hausgemachtem Sorbet	6,90
<b>Karamellierter Pfannkuchen</b> mit Erdbeersauce und hausgemachtem Erdbeereis	6,90

---

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.