



„Kleine“ Leckereien

Dreierlei Röstbrot mit Olivenöl, mit Knoblauch und mit Oliven-Tapenade		4,50
Marinierte grüne und schwarze Oliven wahlweise mit Parmesan		5,90 6,90
Garnelen im Kartoffelnest mit Sweet-Chili-Sauce und Koriander-Mayonnaise		8,90
Millefeuille von der Aubergine mit Schafskäse, konfierten Tomaten, Rucola, und Parmesanschaum		8,90
Rosa gebratene Rinderfiletspitzen mit marinierten Zucchinirollchen, Parmesan und hausgemachtem Chutney		9,90
Carpaccio vom Rinderfilet - plattiert verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		12,90
Quinoa mit Paprika, Rosinen und Minze auf Blattsalat mit Olivenöl und Aceto Balsamico		8,90
wahlweise mit:		
gebratener Hähnchenbrust		12,90
oder geräuchertem Lachs		13,90
oder mit einem pochierten und gebackenen Ei		10,90

Salate


 Zu allen Salaten servieren wir Steinofenbaguette 

Bunter Salatteller mit Olivenöl-Balsamico-Dressing dazu gebratene Hähnchenbrust oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten		10,90 12,90
Mailänder Salat mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing		10,90
Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons		12,90
Salat „Bombe“ Avocado gefüllt mit pochiertem Ei im Bacon-Mantel serviert auf Radicchio, Rucola und Walnussöl		14,90
Salat mit Steak 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

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch	9,90
Flammkuchen „Mediterran“ - pikant- mit Rahm, Schafskäse, Kreuzkümmel, Peperoni, Birne und Rucola	 10,90
Flammkuchen „Salmon“ mit Rahm, geräuchertem Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce, pochiertem Ei und Frühlingslauch	13,90

Pasta, Fisch & Mediterranes

Crespelle Toscana mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten und Walnussöl	 11,90
Safran-Risotto verfeinert mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Birne, konfierten Tomaten und Pesto dazu Blattsalat mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	 13,90
Hähnchenbrust im Sesam-Mantel auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce	14,90
Gebratene Knoblauch-Garnelen mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan	15,90
Seeteufel Filet auf mediterranem Gemüse in der Folie gegart dazu Rosmarinkartoffeln	17,90
Gebratenes Filet vom Rotbarsch und gebratene Garnelen auf Safran-Risotto mit Oliven, Birne und konfierten Tomaten, verfeinert mit geröstetem Speck und Pesto	18,90

Kochkunst =

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

(Helmar Nabr)

Fleisch & Grillgerichte

Cassoulet von der Hähnchenbrust mit Fenchel, Karotte, Zwiebeln, Kohl, Oliven und Kartoffeln	13,90
Gegrilltes Schweine-Kotelett „natur gebraten“ wahlweise mit pikanter Schneckenbutter-Kräuterhaube dazu Schafskäse mit Oliven und Peperoni, bunter Salat und Steinofenbaguette	14,90 15,90
Rosa gebratene Weidelamm-Koteletts auf Rosmarin-Zucchini-Kartoffeln verfeinert mit einem Minz-Pesto	18,90
Argentinisches Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	22,90
Argentinisches Filetsteak mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	26,90

Desserts

Löffeln Sie Ihren Espresso heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	3,90
“Williams” - Birnenschaum serviert mit dunkler Luftschokolade auf süßem Fenchel und Krokant	6,90
Death by Chocolate warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison	6,90
Hausgemachtes Eis und Sorbet bitte wählen Sie, unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gern	6,90

 = Vegetarisch
 = Vegan

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.