

„Kleine“ Leckereien

Dreierlei Röstbrot Thunfischcreme & Oliven-Tapenade & Knoblauch		5,90
Marinierte grüne und schwarze Oliven wahlweise mit Parmesan	vegan vegetarisch	5,90 6,90
Schnecken aus dem Häuschen mit Kräuterbutter gratinierte Schnecken		6,90
Garnelen im Kartoffelnest mit Sweet-Chili-Sauce		8,90
Ziegenfrischkäsetaler mit Aprikosen-Chutney an mediterranem Couscous		9,90
Gebratene Rinderfiletspitzen Aprikosen-Chutney auf Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und Granatapfelkernen		12,90
Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück) mit Wasabi Dip und Röstbrot		12,90
Carpaccio vom Rinderfilet - plattiert verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		12,90

Salate

🍷 Zu allen Salaten servieren wir Steinofenbaguette 🍷

Bunter Salatteller mit Olivenöl-Balsamico-Dressing dazu gebratene Hähnchenbrust und geröstete Kerne oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten		11,90 13,90
Mailänder Salat mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing		10,90
Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons		13,90
Salat mit Hokkaido-Ofenkürbis (lauwarm) Blattsalate der Saison mit Weintrauben und geröstete Kerne wahlweise mit Ziegenfrischkäse	vegan vegetarisch	11,90 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
Portion Steinofenbaguette – extra -		1,50

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

(Oscar Wilde)

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“		10,90
mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch		
Flammkuchen „Gorgonzola“	vegetarisch	12,90
mit Rahm, Frühlingslauch, Gorgonzola, Walnüssen und Honig		
Flammkuchen „Hokkaido“	wahlweise vegetarisch	12,90
mit Rahm, Zwiebeln, geschmorten Kürbis, Birne, Speck, Walnüssen		

Pasta, Fisch & Mediterranes

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

Kochkunst =

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

(Helmar Nabr)

Fleisch & Grillgerichte

Gegrilltes Schweine-Kotelett „natur gebraten“	14,90
dazu Schafskäse mit Oliven und Peperoni, bunter Salat und Steinofenbaguette	
Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm	18,90
hausgemachtes Kartoffelpüree dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und gerösteten Speck	
Rosa gebratene Weidelamm-Koteletts	19,90
auf Rosmarin-Zucchini-Kartoffeln dazu Knoblauch-Gurken-Dip	
Geschmorte Rinderbäckchen	18,90
dazu in Haselnussbutter geschwenkte Schupfnudeln und glasierte Karotten	
Argentinisches Angus Rumpsteak	24,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
Argentinisches Filetsteak	28,90
mit Cognacsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
Surf & Turf	pro Stück 3,50
Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	

Desserts

Süßer Abschluss	Praline mit Espresso	3,90
	Praline mit Cappuccino	4,40
Löffeln Sie Ihren Espresso	– heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	3,90
Praline & Brand		6,80
	Haselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein & darauf abgestimmt ein Salz-Karamell-Praline	
Death by Chocolate		6,90
	warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison	
Crème brûlée von der Tonkabohne		6,90
	mit hausgemachtem Sorbet	
Karamellisierter Pfannkuchen		6,90
	mit Erdbeersauce und hausgemachtem Erdbeereis	

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.