






„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
Schnecken aus dem Häuschen gratinierte Schnecken	6,90
Garnelen im Kartoffelnest mit Sweet-Chili-Sauce und Koriander-Mayonnaise	8,90
Gegrillte Champignon mit gebratener Chorizo und Tomaten auf Feldsalat	7,90
Ziegenfrischkäsetaler mit Honig gratiniert an Linsensalat und Rote Bete-Pesto	9,90
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 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
Avocado Salat Avocado mit gekochtem Ei und gebratenen Bacon serviert an Feldsalat mit Radicchio, geschmolzene Kirschtomaten und Walnussöl auch vegetarisch erhältlich	13,90 
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 „Gorgonzola“ mit Rahm, Frühlingslauch, Gorgonzola, Walnüssen und Honig	 10,90
Flammkuchen „Viva Espana“ mit Rahm, Zwiebeln, Frühlingslauch, Oliven, Chorizo und Parmesan	11,90

Pasta, Fisch & Mediterranes

Crespelle Toscana mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing	 11,90
Gebratene Gnocchi in Salzeibutter verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Chicoree-Birnen-Salat mit Meaux-Senf-Dressing	 12,90
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

Geschmorte Rinderbäckchen dazu in Haselnussbutter geschwenkte Schupfnudeln und glasierte Karotten	18,90
Gegrilltes Schweine-Kotelett „natur gebraten“ dazu Schafskäse mit Oliven und Peperoni, bunter Salat und Steinofenbaguette	14,90
Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing	17,90
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
“Beschwipstes” Walnuss Parfait serviert mit einer Pfirsich-Fruchtsauce	6,90
Death by Chocolate warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison	6,90
Crème brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Sorbet	6,90



= Vegetarisch

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.