








„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
Caprese mit Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pesto auch als Hauptgang	 5,90 10,90
Ziegenfrischkäsetaler mit Honig gratiniert an Linsensalat	 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“ 9,90
mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch

Flammkuchen „Gorgonzola“  10,90
mit Rahm, Frühlingslauch, Gorgonzola, Walnüssen und Honig

Flammkuchen „Mediterran“  10,90
mit Rahm, Frühlingslauch, Ziegenfrischkäse, Champignon, Rucola

Pasta, Fisch & Mediterranes

Crespelle Toscana  11,90
mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen
serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Rucola Salat mit Kirschtomaten
und Parmesan

Spaghetti mit Räucherlachs 14,90
verfeinert mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten und Rucola

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

Seeteufel Filet auf mediterranem Gemüse 17,90
in der Folie gegart dazu Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Filet vom Kabeljau und gebratene Garnelen 16,90
auf Spaghetti mit Oliven und konfierten Tomaten,
verfeinert mit geröstetem Speck und Pesto

Kochkunst =

*Eine ebenso angenehme wie heimtückische Methode, Muskelfleisch in Bauchspeck zu verwandeln.
(Helmar Nabr)*

Fleisch & Grillgerichte

Rindergeschnetzeltes im Kräuterrahm dazu in Haselnussbutter geschwenkte Schupfnudeln und bunter Salat	17,90
Rosa gebratene Weidelamm-Koteletts auf Rosmarin-Zucchini-Kartoffeln verfeinert mit einem Minz-Pesto	18,90
Tagliata vom argentinischen Rumpsteak – medium gebraten mit Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, Parmesan	22,90
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
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 ihm sogar ins Essen.