



## „Kleine“ Leckereien

---

Suppe der Saison | unser Serviceteam weiß mehr

<b>Geröstetes Knoblauchbrot</b>	vegan	4,50
<b>Geröstetes Schwarzbrot mit Chimichurri und Sauerrahm</b>	vegan	5,90
<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>Lauwarmer Schmorkürbis und fruchtiges Ratatouille</b>	vegetarisch	7,90
mit Körnigen Frischkäse-Dip und geröstetem Brot		
<b>Garnelen im Kartoffelnest</b>		8,90
mit Sweet-Chili-Sauce		
<b>Gebackener Ziegenkäse-Camenbert</b>		8,90
mit in Rotwein und Honig geschwenkten Trockenobst		
<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>		13,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons		
<b>Salat mit Hokkaido-Ofenkürbis (lauwarm)</b>	vegan	11,90
Blattsalate der Saison mit Weintrauben und geröstete Kerne		
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse-Camenbert	vegetarisch	14,90
<b>Salat mit Steak</b>		16,90
bunter Salat mit Meaux-Senf-Dressing, Grillgemüse und Butter Café de Paris		
dazu ein kleines rosa gebratenes Rumpsteak – 100g		
wahlweise ein großes rosa gebratenes Rumpsteak – 200g		23,90
Darf's ein bisschen mehr sein?		
<b>Nachschlag: Portion Steinofenbaguette – extra -</b>		1,50

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

*(Oscar Wilde)*

## *Flammkuchen*

---

<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch		10,90
<b>Flammkuchen „Gorgonzola“</b> mit Rahm, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Frühlingslauch	vegetarisch	12,90
<b>Flammkuchen „Viva Espana“</b> mit Rahm, Chorizo, Schafskäse, schwarze Oliven und Frühlingslauch		12,90

## *Pasta, Fisch & Mediterranes*

---

<b>Crespelle Toscana</b> mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen, serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing	vegetarisch	12,90
<b>Gebratene Gnocchi in Salbeibutter</b> verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Chicorée-Radicchio-Salat mit Birnen und Meaux-Senf-Dressing	vegetarisch	14,90
<b>Hähnchenbrust im Sesam-Mantel</b> auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce		14,90
<b>Gebratene Knoblauch-Garnelen</b> mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan		15,90
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> dazu Kräuter-Pesto-Risotto und gebratene Kräuterseitlingen oder Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Pinienkernen und Kirschtomaten		21,90 18,90
<b>Frische Muscheln</b> – nur solange der Vorrat reicht wahlweise in unserer legendären Tomaten-Knoblauchsauce oder in Weißwein-Sahnesauce dazu servieren wir ofenfrisches Steinofenbaguette		15,90

*Kochkunst =*

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

*(Helmar Nabr)*

## *Fleisch & Grillgerichte*

---

<b>Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm</b>	18,90
in Butter geschwenkte Schupfnudeln dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und gerösteten Speck	
<b>Geschmorte Rinderbäckchen</b>	18,90
dazu in Haselnussbutter geschwenkte Schupfnudeln und glasierte Karotten	
<b>Argentinisches Angus Rumpsteak</b>	24,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
<b>Argentinisches Filetsteak</b>	28,90
mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
<b>Surf &amp; Turf</b>	pro Stück 3,50
Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	

## *Desserts*

---

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