

ALS APERITIF

HAUSCOCKTAIL

Wenn Sie das Besondere suchen, hier haben Sie es gefunden:
Ingwer u. Zitronengras - die erfrischende Ergänzung
Champagner on top - 10,50 €

Champagner

Duc de Croissy, Grande Réserve, Brut 0,1l 13,50 €

Grand C Crémant D'Alsace, France Blanc / Rosé 0,1l 8,50 €

KALTE VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE

mit gratinierten Ziegenkäse, Honig & Thymian 15,50 €

RINDERCARPACCIO

mit Ruccola und Grana Padano 18,50 €

MATJES DOPPELFILET

auf Schwarzbrot mit Hausfrauensauce 12,50 €

THUNFISCHTATAR

mit Koriander und Ingwer auf Avocadomus 20,50 €

VITELLO TONNATO

Kalbfleischscheiben dünn aufgeschnitten
an Thunfischcreme und Kapernbeeren 16,50 €

PULPO PESCACCIO

Limone und Kapern 19,50 €

SUPPEN

SCHAUMIGE KÜRBIS - INGWERSUPPE

mit Garnele im Tempurateig 8,50 €

SOUPE DE BOUILLABAISSE Marseiller Edelfischsuppe mit Rouille 17,50 €

WARME VORSPEISEN

ELSÄSSER SCHNECKENPFANNE

mit würziger Kräuterbutter, 6 Stück 12,50 €

3 GARNELEN

im Tempurateig auf asiatischem Gemüse 19,50 €

PASTA

SPAGHETTI ALL' ARRABBIATA 10,50 €

mit gegrillten Gambas 19,50 €

SPAGHETTI SALMONE

mit norwegischem Lachs und frischem grünem Spargel 19,50 €

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE GNOCCHI in Tomaten Sauce mit Büffelmozzarella 13,50 €

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN 13,50 €

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINEMEDAILLONS

mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin 23,50 €

NORMANDIE-TOPF

Filetspitzen mit Champignons in Riesling-Pfeffer-Sauce aus grünem Pfeffer, dazu Kartoffelgratin 21,50 €

SCHARFES LAMMCURRY

mit Basmatireis 24,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 23,50 €

RUMPSTEAK VOM GRILL

Pak Choi Gemüse, Teriyakisauce und Pommes Frites 27,50 €

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

mit Spitzkohl und Kartoffelpüree 25,50 €

FISCHGERICHTE

FRISCH VOM FISCHMARKT!

Ganzer Fisch vom Grill mit Zitrone, Kartoffeln, Blattspinat und Limetten-Oliven-Vinaigrette - Tagespreis

NORDSEE SCHOLLE

in Butter gebraten mit Speck, Gurken-Dill-Salat und Kartoffeln 25,50 €

ZANDER- UND LACHSFILET

auf süß-sauren Linsen, Senfsauce und Petersilienkartoffeln 27,50 €

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE mit Zitronengras gekocht 9,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT an Bourbon-Vanille-Soße 9,50 €

ZIMTPFLAUMEN mit Bourbon-Vanilleeis 9,50 €

FRUCHTSORBET mit Crémant de Loire aufgefüllt 9,50 €

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter*innen oder unserem Küchenchef“