

ALS APERITIF

HAUSCOCKTAIL

Wenn Sie das Besondere suchen, hier haben Sie es gefunden:
Ingwer u. Zitronengras - die erfrischende Ergänzung
Champagner on top - 9,50 €

Champagner

Duc de Croissy, Grande Réserve, Brut 0,1l 11,50 €

Grand C Crémant D'Alsace, France Blanc / Rosé 0,1l 7,50 € / 8,50 €

KALTE VORSPEISEN

THUNFISCHTATAR

mit Koriander und Ingwer 18,50 €

VITELLO TONNATO

Kalbfleischscheiben dünn aufgeschnitten
an Thunfischcreme und Kapernbeeren 14,50 €

GEBRATENE ENTENLEBER AUF FELDSALAT

mit Pflaumen-Chutney 15,50 €

PULPO PESCACCIO

Limone und Kapern 15,50 €

MARINIERTES ROTE BEETE CARPACCIO

mit korsischem Schafskäse und Ruccola 12,50 €

SUPPEN

HOKKAIDO - KÜRBISSUPPE

mit Garnele im Tempurateig 7,50 €

SOUPE DE BOUILLABAISSE

Marseiller Edelfischsuppe
mit Rouille 14,50 €

WARME VORSPEISEN

ELSÄSSER SCHNECKENPFANNE

mit würziger Kräuterbutter, 6 Stück 8,50 €

SCAMPI PFANNE

in Olivenöl mit Chili und Knoblauch 13,50 €

PASTA

SPAGHETTI SALMONE

mit Wildlachs und frischem grünem Spargel 15,50 €

SPAGHETTI ALL' ARRABBIATA

mit gebratenen Gambas 16,50 €

VEGETARISCH

AUBERGINE alla parmigiana 14,50 €

HAUSGEMACHTE GNOCCHI in Tomaten Sauce mit Büffelmozzarella 11,50 €

FLEISCHGERICHTE

NORMANDIE-TOPF

Filetspitzen mit Champignons in Riesling-Pfeffer-Sauce aus grünem Pfeffer, dazu Kartoffelgratin 18,50 €

SCHWEINEMEDAILLONS

mit frischem Marktgemüse, Pariser Pfeffersauce und Kartoffelgratin 18,50 €

HIRSCHRAGOUT

in Wacholderrahm-Sauce mit hausgemachten Spätzle, Rosenkohl und Waldpilzen 22,50 €

SCHARFES LAMMCURRY

mit Basmatireis 19,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 20,50 €

RUMPSTEAK VOM GRILL

Pak Choi Gemüse, Teriyakisauce und Pommes Frites 24,50 €

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 19,50 €

NORWEG. LACHS VOM GRILL

auf asiatischem Gemüseris und Safransauce 19,50 €

ZANDERFILET

kross gebraten mit Berglinsen, Dijon-Senfsauce und Petersilienkartoffeln 19,50 €

DESSERT

ZIMTPFLAUMEN mit Bourbon-Vanilleeis 7,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT an Bourbon-Vanille-Soße 8,50 €

CRÈME BRÛLÉE mit Zitronengras gekocht 8,50 €

FRUCHTSORBET mit Crémant de Loire aufgefüllt 8,50 €

TIRAMISU 8,50 €

„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“