

Saison Menü

Gruß aus der Küche

Amuse-Bouche

Vorspeise

Supreme vom Lachs mit allerlei von Krustentier, Quinoa und Wassermelone

Supreme de saumon avec une variation de crustacé, quinoa et pastèque

oder / und

Cappuccino von gerösteten gelben Paprikaschoten, Kokos und Zitronengrass

Cappuccino de poivron jaune rôti, noix de coco et bâton citronnelle



Sorbet

Hauptgang

Medaillon vom Kalbsrücken an einem indonesischen gebratenem Reis und Frühlingsgemüse

Médaille de veau avec un riz sautées indonésien et légumes de printemps

Dessert

Exotische Crème Brûlée von Mango und Passionsfrucht

Crème Brûlée exotique de mangue et fruit de passion

3 Gang mit Sorbet 62.00

4 Gang mit Sorbet 69.50

Das Menü ist auch vegetarisch möglich



Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
8.50



Cappuccino von gerösteten gelben Paprikaschoten, Kokos und Zitronengrass
Capuccino de poivron jaune rôti, noix de coco et bâton citronnelle
10.00



Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig
Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalottes
3 Stck 12.00 6 Stck 24.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan
18.00

Hausgemachtes Pulled Pork mit gegrilltem Radicchio, Estragon und Orange
Pulled Pork fait maison avec du radicchio grillé, estragon et l'orange
19.50

Gegrillter Pulpo an einem Quinoa - Wassermelonen Salat und einer Ziegenkäse Limonen Crème
Poulpe grillé avec une salade de quinoa et pastèque et une crème de chèvre au citron vert
19.50

Hausgemachte Käsekrokette mit allerlei von Tomate
Croquette de fromage fait maison avec une variation de tomate
14.50

Hauptgerichte Fisch

im Ganzen gegrillte Dorade an einem Fenchel-Salat und Kartoffel-Zitronen- Olivenöl Püree
Dorade entier grille avec une salade de fenouil et une purée de pommes de terre parfumé aux ciboulettes
37.00

Gegrilltes Thunfisch Steak mit Nasi Goreng an einem Wok-Gemüse und Kokosnuss-Limetten-Schaum
Steak de thon grillé au nasi goreng et de légume au wok avec une sauce de noix de coco et du bâton citronnelle
35.00

Hauptgerichte Salate und Vegetarisch

Salat « Sit Down »


mit Rindstreifen, gegrillter Wassermelone und Ziegenkäse

Salade « Sit Down » avec des tranches de bœuf, pastèque grille et fromage de chèvre
26.00

Salat mit Lachs Teriyaki geröstetem Sesam und einem Limonen- Chili Dressing

Salade avec du saumon mariné au Teriyaki et sésame avec un dressing de citron vert et chili
26.00

Nasi Goreng mit frittiertem Tofu und Zitronengrasschaum

Nasi Goreng avec du tofu frit. et sauce mousseux citronnelle 

26.00

Gartensalat mit hausgemachten Croûtons

Salade mixte avec des croûtons maison 

19.50

Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak

Rumpsteak

33,50

Entrecôte

Entrecôte

35.50

Kalbsmedaillon

Médaillon de veau

36.50

Kalbsleber an einer Calvados-Soße

Foie de veau avec sauce au calvados

27.00

Mit Fritten, Gartensalat und einer Pfeffer Soße oder Kräuterbutter

Avec des frites, une salade et une Sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Gartensalat

Filet Américain maison avec des frites et salade

26.00

Gegrillte Geflügel Spieße an einem indonesischen gebratenem Reis und Frühlingsgemüse

Brochette de poulet avec un riz sautées indonésien et légumes de printemps

29.50

Sit
DOWN

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe

Potage du jour

7.00

Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott

Chicken nuggets avec des frites et compote

13.50

Kindersteak mit Kartoffel Püree und Gemüse

Steak de bœuf avec purée de pomme de terre et légumes

19,50

Dessert

Moelleux au Chocolat mit Vanille Eis und Waldfrüchteragout

Moelleux au chocolat avec un ragoût de fruits des bois et une boule de glace vanille maison

12.00

Exotische Crème Brûlée von Mango und Passionsfrucht

Crème Brûlée exotique de mangue et fruit de passion

13.50

Dame Blanche mit hausgemachtem Eis

Dame Blanche avec de glace vanille maison

13.00

Trilogie von hausgemachtem Sorbet

Trilogie de sorbets fait Maison

13.00

Wählen Sie bitte pro Tisch maximal 4 verschiedene Gerichte

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche

Saison Menü

Gruß aus der Küche

Amuse-Bouche

Vorspeise

Supreme vom Lachs mit allerlei von Krustentier, Quinoa und Wassermelone

Supreme de saumon avec une variation de crustacé, quinoa et pastèque

oder / und

Cappuccino von gerösteten gelben Paprikaschoten, Kokos und Zitronengrass

Cappuccino de poivron jaune rôti, noix de coco et bâton citronnelle



Sorbet

Hauptgang

Medaillon vom Kalbsrücken an einem indonesischen gebratenem Reis und Frühlingsgemüse

Médaillon de veau avec un riz sautées indonésien et légumes de printemps

Dessert

Exotische Crème Brûlée von Mango und Passionsfrucht

Crème Brûlée exotique de mangue et fruit de passion

3 Gang mit Sorbet 62.00

4 Gang mit Sorbet 69.50

Das Menü ist auch vegetarisch möglich



Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
8.50



Cappuccino von gerösteten gelben Paprikaschoten, Kokos und Zitronengrass
Capuccino de poivron jaune rôti, noix de coco et bâton citronnelle
10.00



Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig
Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalottes
3 Stck 12.00 6 Stck 24.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan
18.00

Hausgemachtes Pulled Pork mit gegrilltem Radicchio, Estragon und Orange
Pulled Pork fait maison avec du radicchio grillé, estragon et l'orange
19.50

Gegrillter Pulpo an einem Quinoa - Wassermelonen Salat und einer Ziegenkäse Limonen Crème
Poulpe grillé avec une salade de quinoa et pastèque et une crème de chèvre au citron vert
19.50

Hausgemachte Käsekrokette mit allerlei von Tomate
Croquette de fromage fait maison avec une variation de tomate
14.50

Hauptgerichte Fisch

im Ganzen gegrillte Dorade an einem Fenchel-Salat und Kartoffel-Zitronen- Olivenöl Püree
Dorade entier grille avec une salade de fenouil et une purée de pommes de terre parfumé aux ciboulettes
37.00

Gegrilltes Thunfisch Steak mit Nasi Goreng an einem Wok-Gemüse und Kokosnuss-Limetten-Schaum
Steak de thon grillé au nasi goreng et de légume au wok avec une sauce de noix de coco et du bâton citronnelle
35.00

Hauptgerichte Salate und Vegetarisch

Salat « Sit Down »


mit Rindstreifen, gegrillter Wassermelone und Ziegenkäse

Salade « Sit Down » avec des tranches de bœuf, pastèque grille et fromage de chèvre
26.00

Salat mit Lachs Teriyaki geröstetem Sesam und einem Limonen- Chili Dressing

Salade avec du saumon mariné au Teriyaki et sésame avec un dressing de citron vert et chili
26.00

Nasi Goreng mit frittiertem Tofu und Zitronengrasschaum

Nasi Goreng avec du tofu frit. et sauce mousseux citronnelle 

26.00

Gartensalat mit hausgemachten Croûtons

Salade mixte avec des croûtons maison 

19.50

Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak

Rumpsteak

33,50

Entrecôte

Entrecôte

35.50

Kalbsmedaillon

Médaillon de veau

36.50

Kalbsleber an einer Calvados-Soße

Foie de veau avec sauce au calvados

27.00

Mit Fritten, Gartensalat und einer Pfeffer Soße oder Kräuterbutter

Avec des frites, une salade et une Sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Gartensalat

Filet Américain maison avec des frites et salade

26.00

Gegrillte Geflügel Spieße an einem indonesischen gebratenem Reis und Frühlingsgemüse

Brochette de poulet avec un riz sautées indonésien et légumes de printemps

29.50

Sit
DOWN

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe

Potage du jour

7.00

Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott

Chicken nuggets avec des frites et compote

13.50

Kindersteak mit Kartoffel Püree und Gemüse

Steak de bœuf avec purée de pomme de terre et légumes

19,50

Dessert

Moelleux au Chocolat mit Vanille Eis und Waldfrüchteragout

Moelleux au chocolat avec un ragoût de fruits des bois et une boule de glace vanille maison

12.00

Exotische Crème Brûlée von Mango und Passionsfrucht

Crème Brûlée exotique de mangue et fruit de passion

13.50

Dame Blanche mit hausgemachtem Eis

Dame Blanche avec de glace vanille maison

13.00

Trilogie von hausgemachtem Sorbet

Trilogie de sorbets fait Maison

13.00

Wählen Sie bitte pro Tisch maximal 4 verschiedene Gerichte

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche