

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
6.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel Öl und Tomatensorbet
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, l'huile de truffe et sorbet de tomate
13.50

Sashimi vom Thunfisch mit Guacamole, Schokolade und Chilli
Sashimi de thon avec une guacamole, chocolat et piment
16.00

Interpretation von einer Käsekrokette und Tomate
Interpreation d'une croquette de fromage et tomate
12.50

Hauptgerichte Fleisch

Großer Salat mit gegrillten Geflügelstreifen
Salades mixte aux lanières de volaille grillés
17.50

Gegrilltes Rinderfilet mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pfeffer Soße
Filet de boeuf grillé avec des frites, salade et une sauce au vin rouge poivré
27.00

Rinderfilet mit saisonalem Gemüse, Kartoffelgratin und Gänselebersoße
Filet de boeuf avec des légumes de la saison, gratin de pome de terre et sauce au foie
gras
29.00

Osso Buco vom Kalb mit Grillgemüse, Gnocchis und einer Gewürz Jus
Osso buco de veau avec des légumes grillées, gnocchis et jus aux barbecue
23.50

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat
Filet Americaine fait maison avec des frites et salade
23.00

Kalbsleber mit gebratenem Apfel und saisonalem Gemüse
Foie de veau avec des pomme sautés et légumes de la saison
23.50

Hauptgericht Vegetarisch

Vegetarische Tajine von Cous-Cous mit Tomate und Aubergine
Tajine végétarien avec cous-cous avec tomate et aubergine

15.50

Hauptgerichte Fisch

Großer Salat mit Tagesfisch
Salate mixte avec le poisson du jour

19.00

Tagesfisch an einem Risotto von heimischen Kräutern und Kohlrabigemüse
Poisson du jour avec un risotto aux herbes et ragout de choux rave

23.00

Kabeljaufilet mit Frühlingszwiebel, allerlei Melone, Basilikum Gnocchis und Pfeffer Sud
Dos de cabilaud avec des jeunes oignons, assortiment melon, des gnocchis au basilic
et bouillon de poivre

25.00

Seezunge Arabische Art mit Couscous, Tomate und Aubergine
Sole meunière arabique avec cous-cous, tomate et aubergine

31.50

Muschelkarte

Muscheln Natur / Muscheln Weisswein

Moules nature / Moules vin blanc

24.00

Muscheln Knoblauch / Muscheln Senf / Muscheln Ricard
Moules au vin blanc / Moules au moutarde / Moules au ricard

25.50

Muscheln Sit Down (Fenchel/Curry/Estragon)

Moules Sit Down (fenouil/Curry/estragon)

26.00

Muscheln Bier / Muscheln Arabisch

Moules aux bieres / Moules arabique

25.50

Alle Muschelgerichte werden serviert mit Fritten und hausgemachter Soße
Toutes les moules sont servis avec des frites et Sauce au moules maison

Sit
DOWN

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe
potage du jour
4.00

Würstchen vom Grill mit Fritten und Kompott
saucisse du grill avec frites et de la compote
9.00

Nudeln mit Tomatensoße
nouilles avec sauce Tomate
7.50

Dessert

Crème Brûlée
Crème Brûlée
9.00

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis
Moelleux au chocolat avec une boule de glace maison
9.50

Interpreation vom Gin Tonic und Gurke
Interprétation de Gin Tonic et concombre
10.50

Kleinen Käseauswahl an einem Duett von Früchtesenfe
Assiette de fromage avec un duo de moutarde de fruits
10.50

—

Wir bitten Sie pro Tisch maximal 4 verschiedene Gericht zu wählen.

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche.

—

Montags und Dienstags
Lunch Menü zum Preis von 19.90 an.