

Saison Menü

Gruß aus der Küche
Amuse bouche

Vorspeise

Ceviche vom Lachs und Gurke
Ceviche du saumon et de la concombre

oder / und

Vegetarisches Filet Americain von der Möhre mit Kapern und Schnittlauch
Filet Americain de la carotte avec des capres et ciboulette

Sorbet

(nur beim 4 Gang Menü)

Hauptgang

Surf ´n´ Turf von Rind und Garnele mit Chimichuri, Paprikagemüse und Pomme Dauphine
(auch ohne Garnele möglich)

Surf ´n´ Turf de boeuf et des gambas avec une sauce chimichuri, poivrons et des pommes dauphine
(possible sans gambas)

Dessert

Interpretation von Hugo
Hollunder # Sekt # Minze # Zitrone
Interpretation de "Hugo"
Sureau # Cremant # menthe # citron

3 Gang 50.00

4 Gang 58.00

**Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet**

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
7.00

Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig
Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalotte
3 Stck 12.00 6 Stck 22.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan.
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan
17.00

Vegetarisches Filet Americain von der Möhre mit Kapern und Schnittlauch
Filet Americain de la carotte avec des capres et ciboulette
15.00

Pulled Pork mit Apfel - und Paprikachutney
Pulled Pork avec un chutney de pomme et poivron
16.00

Gegrillter Pulpo mit Chorizo, Paprika und Couscous
Gambas sautés avec une variation de poivron, Chorizo et couscous
17.50

Hauptgerichte Fisch

Duett von Lachs und Pulpo mit Spinat und Pomme Dauphine
Duo de saumon et de pulpo avec des épinards et pomme dauphine
29.00

Zander mit Grillgemüse und Basilikum Risotto
Médaille de sandre avec des légumes grillées et un risotto parfumé au basilic
27.50

Salat Sit Down mit einer gebratenen Fischvariation und hausgemachten Croûtons
Salade Sit Down avec une variation de poisson et des croûtons maison
21.50

Hauptgerichte Fleisch

Rumsteak (+-250gr) Rumsteck grillé	28.50
Entrecôte (250-300gr) Entrecôte	32.00
Côte à l'os vom Kalb (+/- 400gr) Côte à l'os de veau	36.00

Wahlweise mit

mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pfeffer Soße

avec des frites, une salade et une sauce vin rouge au poivre

oder

mit saisonalem Grillgemüse, Kartoffelgratin und Chimichurri Soße

avec des légumes grillés de la saison, gratin de pomme de terre et une sauce chimichurri

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Gartensalat

Filet Americain maison avec des frites et salade

24.00

Tajine mit Maishähnchen und Chermoula-Soße

Tajine de poulet avec une sauce chermoula

23.00

Kalbsleber mit Apfel, Saisonales Gemüse und Pomme Dauphine

Foie de veau grillé avec une sauce à la pomme, légumes de saison et pomme dauphine

27.00

Grosser Mix - Salat mit Geflügelspieß und hausgemachten Croûtons

Salade mixte avec une brochette de poulet et des croûtons maison

21.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Tajine mit Couscous, Tomaten, Aubergine und einer Chamila Soße

Tajine de couscous, tomate, aubergine et une sauce Chamila

19.00

Gegrillter Tofu mit Saisonalem Gemüse und Basilikum Risotto

Tofu grillée avec des légumes de la saison et un risotto parfumé au basilic

24.00

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe

potage du jour

5.00

Würstchen vom Grill oder Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott

saucisse grillée ou chicken nuggets avec des frites et compote

10.00

Nudeln mit Tomatensoße

pâtes avec une sauce tomate

8.50

Dessert

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Vanille Eis

Moelleux au chocolat avec une boule de glace de vanille maison

10.00

Exotische Crème Brûlée von Mango und Passionsfrucht

Crème Brûlée exotique de mangue et fruit de passion

12.00

Interpretation von Hugo (Hollunder # Sekt # Minze # Zitrone)

Interpretation de Hugo (Sureau# Cremant# menthe #citron)

12.00

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

Ceviche vom Lachs und Gurke
Ceviche du saumon et de la concombre

oder / und

Vegetarisches Filet Americain von der Möhre mit Kapern und Schnittlauch
Filet Americain de la carotte avec des capres et ciboulette

Sorbet

(nur beim 4 Gang Menü)

Hauptgang

Surf ´n´ Turf von Rind und Garnele mit Chimichuri, Paprikagemüse und Pomme Dauphine
(auch ohne Garnele möglich)

Surf ´n´ Turf de boeuf et des gambas avec une sauce chimichuri, poivrons et des pommes dauphine
(possible sans gambas)

Dessert

Interpretation von Hugo
Hollunder # Sekt # Minze # Zitrone
Interpretation de "Hugo"
Sureau # Cremant # menthe # citron

3 Gang 50.00

4 Gang 58.00

**Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet**

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
7.00

Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig
Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalotte
3 Stck 12.00 6 Stck 22.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan.
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan
17.00

Vegetarisches Filet Americain von der Möhre mit Kapern und Schnittlauch
Filet Americain de la carotte avec des capres et ciboulette
15.00

Pulled Pork mit Apfel - und Paprikachutney
Pulled Pork avec un chutney de pomme et poivron
16.00

Gegrillter Pulpo mit Chorizo, Paprika und Couscous
Gambas sautés avec une variation de poivron, Chorizo et couscous
17.50

Hauptgerichte Fisch

Duett von Lachs und Pulpo mit Spinat und Pomme Dauphine
Duo de saumon et de pulpo avec des épinards et pomme dauphine
29.00

Zander mit Grillgemüse und Basilikum Risotto
Médaille de sandre avec des légumes grillées et un risotto parfumé au basilic
27.50

Salat Sit Down mit einer gebratenen Fischvariation und hausgemachten Croûtons
Salade Sit Down avec une variation de poisson et des croûtons maison
21.50

Hauptgerichte Fleisch

Rumsteak (+-250gr) Rumsteck grillé	28.50
Entrecôte (250-300gr) Entrecôte	32.00
Côte à l'os vom Kalb (+/- 400gr) Côte à l'os de veau	36.00

Wahlweise mit

mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pfeffer Soße

avec des frites, une salade et une sauce vin rouge au poivre

oder

mit saisonalem Grillgemüse, Kartoffelgratin und Chimichurri Soße

avec des légumes grillés de la saison, gratin de pomme de terre et une sauce chimichurri

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Gartensalat

Filet Americain maison avec des frites et salade

24.00

Tajine mit Maishähnchen und Chermoula-Soße

Tajine de poulet avec une sauce chermoula

23.00

Kalbsleber mit Apfel, Saisonales Gemüse und Pomme Dauphine

Foie de veau grillé avec une sauce à la pomme, légumes de saison et pomme dauphine

27.00

Grosser Mix - Salat mit Geflügelspieß und hausgemachten Croûtons

Salade mixte avec une brochette de poulet et des croûtons maison

21.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Tajine mit Couscous, Tomaten, Aubergine und einer Chamila Soße

Tajine de couscous, tomate, aubergine et une sauce Chamila

19.00

Gegrillter Tofu mit Saisonalem Gemüse und Basilikum Risotto

Tofu grillée avec des légumes de la saison et un risotto parfumé au basilic

24.00

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe

potage du jour

5.00

Würstchen vom Grill oder Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott

saucisse grillée ou chicken nuggets avec des frites et compote

10.00

Nudeln mit Tomatensoße

pâtes avec une sauce tomate

8.50

Dessert

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Vanille Eis

Moelleux au chocolat avec une boule de glace de vanille maison

10.00

Exotische Crème Brûlée von Mango und Passionsfrucht

Crème Brûlée exotique de mangue et fruit de passion

12.00

Interpretation von Hugo (Hollunder # Sekt # Minze # Zitrone)

Interpretation de Hugo (Sureau# Cremant# menthe #citron)

12.00

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

Ceviche vom Lachs und Gurke
Ceviche du saumon et de la concombre

oder / und

Vegetarisches Filet Americain von der Möhre mit Kapern und Schnittlauch
Filet Americain de la carotte avec des capres et ciboulette

Sorbet

(nur beim 4 Gang Menü)

Hauptgang

Surf ´n´ Turf von Rind und Garnele mit Chimichuri, Paprikagemüse und Pomme Dauphine
(auch ohne Garnele möglich)

Surf ´n´ Turf de boeuf et des gambas avec une sauce chimichuri, poivrons et des pommes dauphine
(possible sans gambas)

Dessert

Interpretation von Hugo
Hollunder # Sekt # Minze # Zitrone
Interpretation de "Hugo"
Sureau # Cremant # menthe # citron

3 Gang 50.00

4 Gang 58.00

**Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet**

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
7.00

Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig
Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalotte
3 Stck 12.00 6 Stck 22.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan.
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan
17.00

Vegetarisches Filet Americain von der Möhre mit Kapern und Schnittlauch
Filet Americain de la carotte avec des capres et ciboulette
15.00

Pulled Pork mit Apfel - und Paprikachutney
Pulled Pork avec un chutney de pomme et poivron
16.00

Gegrillter Pulpo mit Chorizo, Paprika und Couscous
Gambas sautés avec une variation de poivron, Chorizo et couscous
17.50

Hauptgerichte Fisch

Duett von Lachs und Pulpo mit Spinat und Pomme Dauphine
Duo de saumon et de pulpo avec des épinards et pomme dauphine
29.00

Zander mit Grillgemüse und Basilikum Risotto
Médaille de sandre avec des légumes grillées et un risotto parfumé au basilic
27.50

Salat Sit Down mit einer gebratenen Fischvariation und hausgemachten Croûtons
Salade Sit Down avec une variation de poisson et des croûtons maison
21.50

Hauptgerichte Fleisch

Rumsteak (+-250gr) Rumsteck grillé	28.50
Entrecôte (250-300gr) Entrecôte	32.00
Côte à l'os vom Kalb (+/- 400gr) Côte à l'os de veau	36.00

Wahlweise mit

mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pfeffer Soße

avec des frites, une salade et une sauce vin rouge au poivre

oder

mit saisonalem Grillgemüse, Kartoffelgratin und Chimichurri Soße

avec des légumes grillés de la saison, gratin de pomme de terre et une sauce chimichurri

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Gartensalat

Filet Americain maison avec des frites et salade

24.00

Tajine mit Maishähnchen und Chermoula-Soße

Tajine de poulet avec une sauce chermoula

23.00

Kalbsleber mit Apfel, Saisonales Gemüse und Pomme Dauphine

Foie de veau grillé avec une sauce à la pomme, légumes de saison et pomme dauphine

27.00

Grosser Mix - Salat mit Geflügelspieß und hausgemachten Croûtons

Salade mixte avec une brochette de poulet et des croûtons maison

21.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Tajine mit Couscous, Tomaten, Aubergine und einer Chamila Soße

Tajine de couscous, tomate, aubergine et une sauce Chamila

19.00

Gegrillter Tofu mit Saisonalem Gemüse und Basilikum Risotto

Tofu grillée avec des légumes de la saison et un risotto parfumé au basilic

24.00

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe

potage du jour

5.00

Würstchen vom Grill oder Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott

saucisse grillée ou chicken nuggets avec des frites et compote

10.00

Nudeln mit Tomatensoße

pâtes avec une sauce tomate

8.50

Dessert

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Vanille Eis

Moelleux au chocolat avec une boule de glace de vanille maison

10.00

Exotische Crème Brûlée von Mango und Passionsfrucht

Crème Brûlée exotique de mangue et fruit de passion

12.00

Interpretation von Hugo (Hollunder # Sekt # Minze # Zitrone)

Interpretation de Hugo (Sureau# Cremant# menthe #citron)

12.00

Wählen Sie bitte pro Tisch maximal 4 verschiedene Gerichte

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche