

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

Käsekrokette mit allerlei von Tomate und altem Balsamico

Croquettes de fromage avec une variation de tomates et de vinaigre balsamique

15.00

Pulled Pork mit Chorizo und Paprikachutney

Pulled Pork avec du chorizo et un chutney poivron

17.00

Gegrillter Pulpo mit Bärlauch, Kohlrabi und grünem Apfel

Pulpo grillée avec l'ail des ours, chou rave et pomme verte

18,00

Salate

Salat « Sit Down »

mit Rinderstreifen, Chimichurri und gebratenen Pilzen

Salade Sit Down avec des tranches de bœuf, Chimichurri et des champignons sautés

24.00

Salat « Sea Food »

mit allerlei Fisch, gegrillter Zitrone und hausgemachten Croutons

Salade avec une assortiment de poisson, citron grillée et des croûtons maison

25.00

Gartensalat mit hausgemachten Croûtons

Salade mixte avec des croûtons maison

17.00

Brotgedeck ist in den Vorspeisen und Salat Preisen inbegriffen,
ansonsten wird dies mit einem Aufpreis pro Person berechnet

Sit
DOWN

Grillkarte

Rumpsteak (+-250gr) Rumpsteak	31.00
Entrecôte (Rib – Eye) (250-300gr) Entrecôte	33.50
T- Bone Steak vom deutschen Weiderind für 2 Pers (+/- 650gr) T-Bone Steak de boeuf	37.00pP
Kalbsrücken Steak (+-250gr) Steak de veau	32.00
Maishähnchenfilet Filet de poulet de mais	23.00
Kalbsleber Foie de veau	22.00

Beilagen

<u>Kartoffel</u>	<u>Gemüse</u>
- Fritten	- Gartensalat
- Ofenkartoffel mit Schnittlauch Crème Fraîche	- Warmes saisonales Gemüse
- Kartoffel-Trüffel Püree	

Im Preis inbegriffen ist jeweils eine Kartoffelbeilage und eine Gemüsebeilage.

Soßen

<u>Kalt (+1.50€)</u>	<u>Warm (+2.50€)</u>
- Chimichurri	- Zwiebel Rotwein Jus
- Kräuterbutter	- Pilzrahmsoße
- Hausgemachte Mayonnaise	

Hauptgerichte Fleisch

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Gartensalat

Filet Americain maison avec des frites et salade

24.00

Entenbrustfilet an einer Gewürzjus mit Kohlrabi Gemüse und geräucherte Kartoffelmousseline

Magret de canard avec un jus épice, du chou rave et purée de pommes de terre fumé

32,50

Hauptgerichte Fisch

Schwertfisch Steak an einer Kapern Nussbutter, Grillgemüse und Risotto Taler

Steak d'espadon avec une beurre noisette aux capres, légumes grillés et croquette de risotto

31.00

Lachs Medaillon mit Orecchiette, Kirschtomaten und Basilikum

Médaillon de saumon avec des pâtes « Orecchiette », tomate cerise et du basilic

29,00

Hauptgerichte Vegetarisch

Lauwarmer Burrata mit Basilikum Pesto, Orecchiette, Rucola und Tomaten

Burrata tiède avec un pesto de basilic, Orecchiette, roquette et des tomates

21.00

Gegrillter Tofu mit Saisonalem gegrilltem Gemüse und Risotto Taler

Tofu grillée avec des légumes de la saison et une croquette de risotto

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

Kindersteak mit Kartoffel Püree und Gemüse

Steak de bœuf avec purée de pommes de terre et légumes

18.00

Dessert

Dom von weißer Schokolade mit gegrillter Ananas und Vanille

Dome au chocolate blanc, ananas grillé et vanille

14,00

Exotische Crème Brûlée von Mango und Passionsfrucht

Crème Brûlée exotique de mangue et fruit de passion

12.00

Interpretation von Dame Blanche

Interprétation de Dame Blanche

12.00

Trilogie von hausgemachtem Sorbet

Trilogie de Sorbets fait Maison

9.50

Wählen Sie bitte pro Tisch maximal 4 verschiedene Gerichte

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche