

Frühlings Menü

Gruß aus der Küche
Amuse bouche

Vorspeise

Gebrannter Lauch mit Käsekrokette und Allerlei von der Zwiebel
Poireau brûlé avec une croquette de fromage et une variation d'oignons

oder / und

Pulled Pork mit Apfelchutney und Paprika
Pulled Pork avec un chutney de pomme et poivron

Sorbet
(nur beim 4 Gang Menü)

Hauptgang

Côte à l'os vom Kalb mit saisonalem warmen Gemüse und einer Gewürzjus
Côte à l'os de veau grillé avec des légumes chauds et jus aux épices

)

Dessert

Apfel - Ingwer - Joghurt
Pomme vert - gingembre - yaourt

3 Gang 47.00
4 Gang 54.00

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

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
7.00

Spargelsuppe
crème d'asperges
8.00

Carpaccio vom Rind mit Salatherzen, Trüffel und getrocknete Tomaten
Carpaccio de bœuf avec un coeur de laitue, truffe et des tomates séchées
14.50

Gebrannter Lauch mit Käsekrokette und Allerlei von der Zwiebel
Poireau brûlé avec une croquette de fromage et une variation d'oignons
15.00

Pulled Pork mit Apfel chutney und Paprika
Pulled Pork avec un chutney de pomme et poivron
16,00

Gegrillter Pulpo mit Chorizo, Knoblauch und Cous cous
Pulpo grillée avec chorizo, l'ail et cous cous
16.50

Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rumsteak (+250gr)	28.00
Rumsteck grillé	
Entrecote (+250-300gr)	32.00
Entrecote	
Côte à l'os vom Kalb ab 2 Personen	33.00 p.P.
Côte à l'os de veau à partir 2 personnes	
wahlweise	

mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pfeffer Soße
avec des frites, salade et une sauce vin rouge aux poivre
oder

mit saisonalem Grillgemüse, Kartoffel Gratin und Chimichurri Soße
avec des légumes grillé de saison, gratin de pomme de terre et sauce chimichurri

Tajine mit Maishähnchen und Chermoula-Soße
tajine de poulet avec une vsauce chermoula
23,00

Kalbsnierchen in Senfsoße mit saisonalem Gemüse und Purée
Rognons de veau, sauce moutarde avec une purée et des légumes de saisons
25.00

SIT
DOWN

Spargelkarte

Spargel Natur
Asperges nature
25.50

mit Zweierlei von gekochtem und geräucherten Schinken aus Montenau
avec du jambon cru et fumé de Montenau
29.50

mit Rumsteak vom Grill
avec rumsteak grillé
35.00

mit Tagesfisch
avec poisson de jour
32.00

mit Sauce Hollondaise oder Sauce Flamande und Pellkartoffeln
avec sauce hollondaise ou sauce flamande et pommes grenailles

Hauptgerichte Vegetarisch

Gegrillter und geräucherter Tofu mit Salatherzen und Spinat
Tofu fumé grillé avec des coeurs de laitue et d'épinards
24.00

Vegetarische Tajine mit Oliven und Tomaten
Tajine vegetarien avec des olives et des tomates
18.00

Hauptgerichte Fisch

Duett von Lachs und Pulpo an einem Safran Risotto und Spinat
Duo de saumon et du pulpo avec un risotto de safran et d'épinards
28.00

Halberäuchertes Zanderfilet mit Grillgemüse und Oliven-Kartoffel Püre
Filet de sandre avec des légumes grillées et une purée de pommes de terre aux olives
26.50

Sit
DOWN

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe
Potage du jour
5.00

Würstchen vom Grill oder Chicken nuggets mit Fritten und Kompott
Saucisse grillées ou chicken nuggets avec frites et compote
10.00

Nudeln mit Tomatensoße
Pates avec sauce Tomate
8.50

Dessert

Crème Brûlée
Crème Brûlée
10.00

Moelleux au Chocolat an einem Salat von gegrillter Ananas und hausgemachtem Eis
Moelleux au chocolat avec une salade d'ananas grillée et une boule de glace maison
10.00

Apfel - Ingwer - Joghurt
Pomme vert - gingembre - yaourt
12.00

Kleinen Käseauswahl an einem Duett von Früchtesenfe
Assiette de fromage avec un duo de moutarde de fruits
13.00

—

Wählen Sie bitten pro Tisch maximal 4 verschiedene Gericht aus.

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

—
Montags und Dienstags
Lunch Menü zum Preis von 19.90 an.

Sit
DOWN