

Menü

Gruß aus der Küche
Amuse bouche

Vorspeise

Mediterranes Gazpacho mit einer pikanten Fleischkroquette
Gazpacho méditerranée avec une croquette de viande picante

oder / und

Gegrillte Jacobsmuschel **von der Kohlrabi** mit Liebstöckel und Miso
Interpretation de Saint Jacques de chou-rave, liveche et Miso

Hauptgang

Kalbsmedaillon mit Grillgemüse, Kartoffel-Olivenstampf und einer Gewürzjus
Médaillon de veau avec des légumes grillées, purée de pomme de terre à l'olive
et un jus d'épices

oder

Medaillon vom Kabeljau an einem Melonenragout, Frühlingszwiebeln und
hausgemachten Gnocchis
Médaillon de cabillaud avec un ragout de melon, jeunes d'oignons
et des Gnocchis

Dessert

Interpretation von Kokosnuss und gegrillter Ananas
Interpretation de noix de coco et d'ananas

3 Gang 46.00
4 Gang 52.00

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

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour 
6.50

Mediterranes Gazpacho mit einer pikanten Fleischkrokette
(auch vegetarisch möglich) 
Gazpacho méditerranée avec une croquette de viande picante
7.50

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Tomatensorbet
Carpaccio de boeuf avec une salade de roquette, truffe et sorbet de tomate
13.50

Gegrillte Jacobsmuschel **von der Kohlrabi** mit Liebstöckel und Miso 
Interpretation de Saint Jacques de chou-rave, liveche et Miso
15.00

Interpretation von einer Käsekrokette, mit Tomate und Basilikum 
Interpretation d'une croquette de fromage avec tomate et basilic
13.00

Riesengarnele mit allerlei von Paprika und Chorizo
Gambas sautés avec une variation de poivrons et Chorizo
16.00

Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Entrecôte mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pfeffer Soße
Entrecôte grillé avec des frites, salade et une sauce au vin rouge aux poivre
27.00

Gegrilltes Rinderfilet mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein- Pfeffer Soße
Filet de boeuf grillé avec des frites, salade et une sauce au vin rouge aux poivre
31.00

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Gartensalat
Filet Americain maison avec frites et salade
24.00

Maishähnchen mit Couscous, Gemüse und Chamila Sosse
Poulet de maïs sur un lit de couscous, légumes et Sauce Chamila
24.00

Gegrillte Kalbsleber mit Oliven-Kartoffel Mousseline und Grillgemüse
Foie de veau avec des légumes grillés et purée de pommes de terre à l'olive
25.00

Muschelkarte

Alle Muscheln werden mit Fritten und hausgemachter Muschelmayonaise serviert

Muscheln Natur

Moules nature

24,00

Muscheln Weißwein / Muscheln Knoblauch

Moules au vin blanc / Moules à l'ail

25,00

Muscheln Senf / Muscheln Ricard

Moules au moutarde / Moules Ricard

25,50

Muscheln Sit Down (Fenchel/Curry/Estragon) / Muscheln Arabisch

Moules Sit Down (fenouil/Curry/estragon) / Moules arabe

27,00

Hauptgerichte Vegetarisch

Tajine mit Couscous, Tomaten, Aubergine und einer Chamila Soße

Tajine de couscous, tomate, aubergine et une sauce Chamila

19,00

Mediterrane Gemüse - Gnocchi Pfanne mit Rucola und Parmesan

Gnocchis sautés avec des légumes méditerranéées, roquette et parmesan

20,00

Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Kartoffel-Schnittlauchpüree und Kohlrabigemüse

Poisson du jour avec un purée de pomme de terre à la ciboulette et du chou-rave

25,00

Lachs mit Couscous, Gemüse und Chamila Sosse

Medaillon de saumon avec couscous, légumes et sauce Chamila

24,00

Medaillon vom Kabeljau an einem Melonenragout, Frühlingszwiebel und hausgemachten Gnocchis

Médaillon de cabillaud avec un ragout de melon, jeunes d'oignons et des Gnocchis

28,00

Pro Tisch maximal 4 verschiedene Gericht zur Auswahl.

Sit
DOWN

Salate

Grosser Mix - Salat mit Geflügel und hausgemachten Croûtons

Salade mixte avec poulet et des croûtons maison

19.00

Salat **Sit Down** mit einer gebratenen Fischvariation und hausgemachten Croûtons

Salade Sit Down avec une variation de poisson et des croûtons maison

21.00

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe

potage du jour

5.00

Würstchen vom Grill mit Fritten und Kompott

saucisse grillées avec frites et compote

10.00

Nudeln mit Tomatensoße

nouilles avec 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

Crème Brûlée mit hausgemachtem Eis

Crème Brûlée avec une boule de glace

10.00

Interpretation von Kokosnuss und gegrillter Ananas

Interpretation de noix de coco et d'ananas

12.00

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

Montags und Dienstags

Lunch Menü Suppe / Hauptgang zum Preis von 20.00

Hauptgang: zum Preis von 18.00

**Sit
DOWN**