

Menü

Gruß aus der Küche
Amuse bouche

Vorspeise

Cappuccino von Spargel und Räucherfisch
Cappuccino d'asperges et poisson fumé

oder / und

Halbgeräucherter Wolfsbarsch mit Spargel und Schnittlauch
Filet de bar demi- fumé avec asperge et ciboulette

Hauptgang

Entenbrustfilet in einer Kriek Soße, geräuchertem Selleriepüree und
Frühlingsgemüse
Magret de Canard avec une sauce au krik, purée de céleri fumé et légumes de
printemps

oder

Medaillon vom Kabeljau im Speckmantel mit Rahmwirsing und Serviettenknödel
Medaillon de cabillaud en lard avec du choux frisé et au boudin de pain

Dessert

Sauerrahm - Passionsfrucht Curry Creme Brûlée
Creme Brûlée au fruit de passion, crème aigre et curry

3 Gang 44.00
4 Gang 49.50

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

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe 
Potage du jour
6.00

Spargelcremesuppe 
crème d'asperges
7.50

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

Halbgeräucherter Wolfsbarsch mit Spargel und Schnittlauch 
Filet de bar demi- fumé avec asperge et ciboulette
15.50

Interpretation von einer Käsekrokette, mit Pilze und Trüffelmayonaise
Interpretation d'une croquette de fromage, champignons et mayonnaise au truffe
13.00

Carpaccio von rote Beete mit Schnittlauch und Lachstartar
(auch vegetarisch möglich) 12.00
Tartar au saumon avec une variation de betterave et ciboulette
14.00

Hauptgerichte Fleisch

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

Gegrilltes Rinderfilet mit Fritten, Gartensalat und einer Schalotten-Rotwein Soße
Filet de boeuf grillé avec des frites, salade et une sauce au vin rouge aux échalotes
28.00

Entenbrustfilet in einer Kriek Soße, geräuchertem Selleriepüree und Frühlingsgemüse
Magret de Canard avec une sauce au krik, céleri fumé et légumes de printemps
25.50

Geschmorte Rinderbacke an einem Kartoffel -Erbsenpüree und warmen Gemüse
Joue de boeuf braisé avec une purée de pomme de terre et petit pois
28,50

Kalbsnierchen in Senfsoße mit Kartoffel Mousseline und saisonalem Gemüse
Rognons de veau avec une sauce au moutarde, légumes chauds et purée de pommes
de terre
24.00

Spargelkarte

Spargel Natur mit Sauce Hollondaise oder Sauce Flamande und Pellkartoffeln
Asperges nature avec sauce hollondaise ou sauce flamande et pommes grenailles

22,00

mit gekochtem oder geräucherten Schinken aus Montenaus
avec du jambon cru ou fumé de Montenaus

28,50

mit Entrecôte oder mit Rinderfilet vom Grill
avec entrecôte ou filet de boeuf grillé

33,00

mit einem Lachs Medaillon
avec une medaillon de saumon

30,00

zu jedem Gericht als Beilage möglich
en accompagnement

10,00

Hauptgerichte Vegetarisch

Risotto von Pilzen mit Rucola und Parmesan
Risotto aux champignons et salade de roquette et parmesan

18,00

Gebratene Serviettenknödel mit Rahmwirsing
Serviettenknödel sauté avec des choux frisé

16,00

Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch mit geschmortem Lauch und Kräuter Risotto
Poisson du jour avec du poireau braisé et risotto aux herbes

24,00

Zanderfilet mit gegrilltem Spargel, Blutwurst und Pomme Dauphine (auch ohne Blutwurst möglich)
Filet de sandre avec asperges grillée, boudin noire et pomme dauphines (sans boudin noir possible)

27,00

Medaillon vom Kabeljau im Speckmantel mit Rahmwirsing und Serviettenknödel
Medaillon de cabillaud en lard avec du choux frisé et au boudin de paint

26,50

SIT
DOWN

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe
potage du jour
4.00

Würstchen vom Grill mit Fritten und Kompott
saucisse grillées avec frites et compote
9.00

Nudeln mit Tomatensoße
nouilles avec sauce Tomate
7.50

Dessert

Tonkabohne, Orange und Beete
fève de tonka, orange et betterave
11.50

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

Sauerrahm - Passionsfrucht Curry Crème Brûlée
Crème Brûlée au fruit de passion, crème aigre et curry
11.00

Kleine Käseauswahl an einem Duett von Früchtesenfen
Assiette de fromage avec un duo de moutarde de fruits
11.50

—

Pro Tisch maximal 4 verschiedene Gericht zur Auswahl.

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

—

Montags und Dienstags
Lunch Menü zum Preis von 19.90.

Sit
DOWN