

Vorspeisen & Zwischengerichte

Cocktail von Shrimps und Flußkrebsschwänzen
in Cidrevinaigrette an Blattsalaten
€ 9,80

Carpaccio Milanese mit Parmesan und Olivenöl
€ 14,80

Saisonale Salatauswahl in Knoblauchdressing mit Salzmandeln,
Jamon Serrano und Röstbrot
€ 10,80

Jacobsmuscheln, in der Schale gratiniert, auf buntem Pak Choi
mit Chili-Hollandaise
€ 14,60

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Mozzarella gratiniert
€ 5,20

Pot au feu von Miesmuscheln mit Butterfischstreifen
€ 7,40

Französische Zwiebelsuppe, mit Käse gratiniert
€ 5,80

Kürbiscremesuppe mit Chili
€ 5,70

Fisch

Heilbuttfilet, gebraten, mit Basilikum-Pesto
auf Kartoffel-Olivensüppchen
€ 19,60

Steinbuttfilet an Paprikaconfit mit frittiertem Rucola
€ 23,20

Gebratenes Kabeljaufilet auf Blattspinat an leichter Senfsauce
€ 16,80

Zanderfilet auf Tomaten-Zucchinitörtchen mit Limettenschaum
€ 18,60

Hauptgerichte

Rinderfiletspitzen in Sauerrahm mit Frühlingszwiebeln
und Kirschtomaten
€ 19,40

Lammcarrée mit Kräuterkruste auf buntem Bohnengemüse
und Thymianreduktion
€ 24,40

Supreme von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Wasabinüssen,
auf warmem Pilzsalat in Estragonrahm
€ 15,80

Argentinisches Rinderfilet mit Kartoffel-Olivenkruste
auf Gemüse carpaccio und Rotweinreduktion
€ 27,90

Paniertes Schinkenschnitzel, im Butterschmalz gebraten,
mit Schmorzwiebeln und einem gemischten Salat
€ 13,80

Schweinefilet in Calvadoscreme mit karamellisierten Apfelspalten
und Gemüse garnitur
€ 17,60

Kalbshüttsteak, rosa gebraten, an Kapern-Thunfischsauce
mit gefüllter Zucchini
€ 18,90

Fitness Salat mit gerösteten Pinienkernen in Kräutervinaigrette
oder Joghurtdressing
mit Putenbruststreifen
€ 11,40

**Zu jedem Fisch- oder Hauptgericht können Sie eine
der folgenden Beilagen wählen
(ausser zum Salat & zum Rinderfilet):**

Rahmnudeln
Basmatireis
Speckbratkartoffeln
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
Pommes frites, Kroketten,
Kartoffelpürree mit Oliven und Knoblauch
Teller-Rösti

Dessert

Dreierlei Crème brûlée mit Beerengrütze
€ 6,90

Flambierte Pflaumen, gefüllt mit Marzipan, mit Vanilleeis
€ 6,60

Orangen-Zartbitter-Parfait an Zimtzabaglione und Erdbeercoulis
€ 6,40

Karamell-Panna Cotta an parfümiertem Obstsalat
€ 5,70

„Kleiner Streifzug durch unsere Pâtisserie“
Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen!
€ 8,80

Unsere Steaks ca. 200g (Rohgewicht)

Filetsteak (Argentinien)	€ 22,00
als 400g Steak	€ 40,00
Rumpsteak (Argentinien)	€ 16,50
als 400g Steak	€ 29,80
Rib-Eye-Steak (Argentinien)	€ 17,00
als 400g Steak	€ 31,00
Schweinemedallions	€ 10,90
Poulardenbrüstchen	€ 8,40

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen unsere leckere Kräuterbutter!

Dazu empfehlen wir folgende Beilagen

Geschmortes Zwiebelgemüse	€ 2,80
Gebratene Pilze	€ 4,20
Gebutterte Gemüseauswahl	€ 4,00
Gemischter Salatteller	€ 3,90
Rahmnudeln	€ 2,80
Basmatireis	€ 2,80
Speckbratkartoffeln	€ 2,80
Kartoffelpüree mit Oliven und Knoblauch	€ 2,80
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln	€ 2,80
Pommes frites oder Kroketten	€ 2,80
Teller-Rösti	€ 3,30

Saucen

Pfefferrahmsauce	€ 3,30
Schalotten-Rotweinsauce	€ 3,30
Sauce Bearnaise	€ 3,30
Champignon- oder Paprikarahmsauce	€ 3,30