Vorspeisen & Kleinigkeiten

Unsere Starter und Leckerbissen für Zwischendurch!

Der großartige Geschmack unserer „Warmen Brocken“ lebt von dem Hausmacher Landbrot und dem hochwertigen Olivenöl, das wir von einem Bauern bei Neapel beziehen. Va bene!

WARME BROCKEN — 3,90 €
vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel und Olivenöl Extra Vergine

KNUSPRIGER BROTSALAT — 7,90 €
unsere beliebten warmen Brocken, angemacht mit
Knoblauch, Rucola, Zwiebeln und Kirschtomaten

HONIG-KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE — 12,80 €
mit Estragon, serviert an Salat mit kandierten Walnüssen

SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE — 6,20 €
probieren Sie mal die etwas anderen Pommes Frites

EIGENS FÜR UNS GEBEIZTER LACHS MIT KRÄUTERN DER PROVENCE — 12,90 €
an Honig-Dijon-Senfsauce mit Kartoffelrösti und Salatbouquet

Suppen

Zufriedenheit ist das Salz in der Suppe der Glücklichen.

KARTOFFEL-MEERRETTICHSUPPE — 5,80 €
mit Streifen vom Räucherlachs

RINDERKRAFTBRÜHE — 5,80 €
mit Markklößchen und Trüffelduft

Aus dem Bio-Garten

Kräuter & Gemüse aus eigenem Anbau!

Unser Bio-Garten ist nur wenige Schritte (4 große, 5 kleine) von unserer Küche entfernt und bietet unserem Küchenpersonal während der Saison frischeste Zutaten für unsere leckeren Speisen!

DER BEGLEITER — 3,80 €
kleiner Salat der Saison mit Balsamico-Walnussdressing

ROTE-BEETE-APFEL-CARPACCIO — 5,80 €
mit Zwiebeln und frischen Kräutern

KNACKIG FRISCHER SALAT — 12,50 €
mit Himbeerdressing, Kernen vom Granatapfel, Weintrauben und Grapefruit

ANTI PASTI — 12,90 €
mit frischen Tomaten, Mozzarella, hausgemachtem Grillgemüse, Kräuter-Knoblauch-Oliven und Parmaschinken

RUCOLA-SALAT — 12,50 €
In Balsamico-Walnussdressing, mit gegrillten Champignons, Speck und Zwiebeln

Frisch aus dem Ofen

Unsere Flammkuchen: Ein Genuss für Mund & Augen!

FLAMMKUCHEN

mit Speck und Zwiebeln	6,80 €
mit Birne, Hirtenkäse, Kernen vom Granatapfel und Thymian	8,90 €
mit Chorizo, Chili und Hirtenkäse	8,70 €
mit Räucherlachs, Spinat und Sahnemeerrettich	8,90 €
mit Serranoschinken, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspänen und Oliven	8,90 €

Aus Fluss und Meer

„GEGRILLTER“ PAPAGEIENFISCH — 17,80 €
auf Kokos-Currygemüse mit Basmatireis

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM LACHS — 13,80 €
in leichter Tomaten-Sahnesauce mit Parmesan, Lauch und Kirschtomaten

Mal ohne Fleisch

Vegetarisches & Veganes für Feinschmecker!

SÜSSKARTOFFEL-CURRY – DAS VEGANE CURRY — 12,80 €
pikant gewürzt, mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Basmatireis

VEGETARISCHE BAUERNPFANNE — 9,80 €
mit Bratkartoffeln, Ei, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, dazu ein kleiner Salat

LINGUINI AGLIO E OLIO — 9,80 €
mit Knoblauch, Tomaten und Rucola

ÜBERBACKENE AUBERGINENROULADE — 11,80 €
gefüllt mit Ratatouille auf Tomatensauce mit Tagliatelle

Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel

Morgens wird es in unserer Küche laut – da werden nämlich unsere Schnitzel geklopft.

Als Gastronomiebetreiber aus Leidenschaft ist es für uns selbstverständlich, dass bei uns nur frisch zubereitetes, hochwertiges Fleisch auf Ihrem Teller landet! Nach Möglichkeit beziehen wir dieses außerdem aus der Region.

HÄHNCHENBRUST IM KNUSPER-CHILI-MANTEL — 13,90 €
mit knackigem Salat in Balsamico-Walnussdressing, mit Süßkartoffelpommes und Sour Cream

BBQ SPARERIBS — 12,80 €
mit Pommes Frites und Salatbouquet

ZWIEBELSCHNITZEL — 13,80 €
Schweineschnitzel mit hausgemachter Zwiebelrahmsauce, Pommes Frites und Salatbouquet

DAS ORIGINAL WIENER KAISERSCHNITZEL — 17,80 €
frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel vom Rücken, mit Preiselbeeren und Zitrone, serviert mit Risoléekartoffeln und Gurken-Senf-Salat

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT GRÜNEM AMAZONAS PFEFFER

200 GRAMM 23,80 €

300 GRAMM 31,80 €

dazu reichen wir Pommes Frites und Salatbouquet

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK „CAFÉ DE PARIS“

200 GRAMM 23,90 €

300 GRAMM 31,90 €

getoppt mit unserer speziellen Kräuterbutter,
dazu reichen wir Pommes Frites und Rucola-Salat

PIKANTES UNGARISCHES RINDERGULASCH 14,90 €

mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Kartoffeln

LAMMHAXEN – EIN KLASSIKER 16,90 €

auf einem Bett von Paprika-Kartoffelgemüse

Hausgemachte Desserts

UNSER TIPP
Flammkuchen
„Calvados“

... Und für Schokoliebhaber:
Mit unserem Schokoladentraum möchten wir alle verwöhnen, die von der dunklen Süßigkeit nicht genug bekommen können.
Schokolade, olé!

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE 8,90 €

mit Sorbet von der Himbeere

FLAMMKUCHEN „CALVADOS“ 6,80 €

mit Apfel, Honig und Rosinen, dazu ein Hauch von Calvados

SCHOKOLADENTRAUM 9,20 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Schokocrossi,
Schokoladeneis und Mousse au chocolat

OBSTSALAT 6,90 €

mit Eis von der Mango und frischer Minze