

Unsere Aperitif Empfehlung:

„Aperol Sprizz“
Aperol mit Prosecco aufgegossen und ein Spritzer Wassermelone
oder
„Rha-secco“ Rhabarbernektar mit Prosecco aufgefüllt
4,80

Tagesmenü

Jakobsmuscheln und Thunfisch mit Rucola in Trüffelvinaigrette
oder

Tatar vom Lachs mit kleinen Reibekuchen

*

Hirschrücken auf winterlichem Pilzragout
und Portweinglace, dazu Gemüse der Saison
oder

Variation vom Skrei-Kabeljau, gedämpft, gebraten und als Püree,
serviert auf 2 Saucen und mit kleinen Gemüsen

*

Dessertteller Tante Lucie

oder

Französische Käse

43,00

Unser kleines Menü im Winter

Steckrübensuppe

*

Rehragout mit Wintergemüsen und Kroketten

*

Tiramisu auf Beerenmark

26,00

Empfehlung:

Ochsenfiletscheiben und geschmorte Rippe vom US-Beef auf Rotwein,
mit Rucolapüree und Gemüsen

26,00

Vorspeisen:

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

5,50

Steckrübensuppe mit Nordseekrabben

6,50

Tappas Vorspeise: Scampi in pikantem Olivenöl

7,90

Rapunzelsalat in Kartoffeldressing mit gerösteten Speckstreifen

7,90

Bunter Blattsalat in Frenchdressing mit gebratenen Streifen vom Ochsen

12,50

Ochsencarpaccio mit Rucola, Parmesan und Trüffelvinaigrette

11,00

Gebratene Gänseleber mit Apfel auf Traubensahne

14,50

Bouillabaisse mit Jakobsmuscheln und Scampi,

dazu Rouilly & Röstbrot

14,90

Hauptgerichte:

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, dazu Röster und Salat

13,90

Schweinerücken vom Grill mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat

13,90

Lachsschnitzel auf pikanter Kräutersauce mit Gemüse und Nudeln

14,90

Gebratene Jakobsmuscheln mit Broccoli und Püree

18,90

Hirschschnitzel mit Parmaschinken auf Artischockengemüse

19,90

Kabeljau aus dem Kräuterdampf mit Senf-Champagnersauce,

dazu Püree und kleine Gemüse

19,90 klein 14,90

Französische Entenbrust auf Cassis, dazu Gemüse und Kartoffelküchlein

19,90

Rinderrücken inn der Kräuterkruste gebraten mit Rucola,

Balsamico, Parmesan und gebratenen Kartoffeln

21,90