

Liebe Gäste, unser monatlich wechselndes Speisenangebot wird für Sie frisch und handgefertigt zubereitet. Bon Appetit!

Kleinigkeit zum Wein | Apero

Französische Salami Cornichon Oliven Salami / cornichons / olives	14,50 / 18,50 €
Variation von französischem Käse Variation de fromages	14,50 / 18,50 €

Entrées | Vorspeisen

Jakobsmuschel Erbsen Birne Haselnüsse St-Jacques petits pois poires noisettes	20,50 €
Kalbstatar Marsala-Creme Kräutersalat Bärlauchöl Tartare de veau crème marsala salade d'herbes huile d'ail des ours	21,50 €
Marinierter Lachs Ananas-Vinaigrette Kresse Saumon mariné vinaigrette à l'ananas cresson	19,50 €
Saubohnen – Mousseline & Sorbet Radieschen Dill (VEG) Haricots – mousseline & sorbet radis dill	17,50 €
Hausgemachte Schafskäse-Bärlauch- Ravioli Tomaten (VEG) Raviolis fait maison au fromage de brebis et l'ail d'ours tomates	19,50 €
Pochierte Ei Stockfisch Kokos-Bohnen (VEG) Oeuf poché mouillette de haddock coco de paimpol	19,50 €

Plats principaux | Hauptgerichte

Kabeljau Filet Frühlingsgemüse marinierte Shiitake –Pilzen Mandelsauce Filet de cabellaud légumes printaniers mariné shiitake sauce aux amandes	39,00 €
Kalbsfilet grüner Spargel Sumach - Schwarze Knoblauch - Sauce Filet de veau asperges vertes sumach - ail noir - sauce	42,00 €
Lammkaree Gerste Blumenkohlpüree Malzbier-Mayonnaise Carée d'agneau orge purée de choux-fleur mayonnaise à la biere maltée	48,00 €
Kartoffel-Stampf Chips Hüttenkäse (VEG) Pommes de terre chips fromage de cabane	25,00 €

Dessert | Fromage | Käse

Himbeer-Sorbet | Kardamom-Eis | Biskuit |
Champagner-Espuma
Sorbet aux framboises | glace à la cardamome | biscuit | sabayon au champagne 15,50 €

Rhabarber-Kompott | Melisse-Eis | Baiser | Erdbeeren 15,50 €
Compote de rhubarbe | glace à la mélisse | meringue | fraises

Windbeutel | Sesame-Nougat-Crème | Bananen-Creme 15,50 €
Choux à la crème | crème de nougat au sésame | crème à la banane

Nach dem Essen bringt wieder in Schwung:

"Espresso – Martini" Cocktail :
Kaffee Likör / Vodka / Espresso Kaffee 12,50 €

Warme Getränke

Café / Cappuccino / Espresso 3,20 €
Café au lait 3,50 €
Schwarzer Tee "Sweet Spice & Orange" / Simon Lévelt BIO 4,20 €
Grüner Tee " Strawberry & Rose" / Simon Lévelt BIO 4,00 €
Grüner Tee "Peach & Mandarin" / Simon Lévelt BIO 4,00 €
Earl Grey / Mondiano 4,50 €
Schwarze Tee "Englisch Blend" / Mondiano 4,50 €

Liebe Gäste, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltstoffe zu kennzeichnen: Sellerie-, Weichtiere-, Schalenfrüchte-, Sesam-, Schwefeldioxid-, Soja-, Eier-, Senf-, Milch-, Glutenhaltiges Getreide-, Krebstiere-, Lupine-, Fisch-, Erdnüsse / -erzeugnisse. Da wir täglich frisch für Sie kochen, könnten Spuren dieser Stoffe in unserem Gerichten vorhanden sein. Sollten Sie Allergie haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternative zubereiten dürfen. Vielen Dank.

Gültig ab 22.03.2024