

VORWEG:
Crémant Rosé, Bouvert Ladubay
Glas 0,1l 7,50

DAZU:
Sauvignon blanc, Les Eglantines, Touraine
Frankreich 2015, 1/2l 18,50

SUPPEN:

Rote Beete Suppe mit Crème Fraîche*1,3,4 8,-

VORSPEISEN:

Vitello Tonnato
mit Kapern und Thunfischcrème 14,-

gratinierter Ziegenkäse
an Tomaten-Balsamico-Erdbeersalat 15,-

Rindertatar klein 12,-
mit Frischkäse und Wildkräutersalat groß 16,-

SALATE:

Caesar's Salad mit Croûtons klein 10,-
und gehobeltem Parmesan *1,2,3,5 groß 15,-

Salate der Saison mit Balsamico-Vinaigrette klein 10,-
wahlweise mit: groß 14,-

gebratenen Poulardenbruststreifen + 5,-
mit Garnelen (3 Stück) + 6,-
mit Ziegenkäse + 5,-

Wir reichen Brot & Butter zu den Gerichten | für Nachservice berechnen wir 3,-

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Empfehlungen

HAUPTGÄNGE:

CÔTES DU RHÔNE '15
CHATEAU SAINT COSME 1|8L 5,-

gegrilltes 250g Rumpsteak mit Kräuerbutter an Süßkartoffelpommes, Limettenmayo & Gartensalat*2,3,5		24,-
Fang des Tages, an rote Beete Püree und Marktgemüse*1,3,5	-	22,-
Coq au Vin an Wurzelgemüse & Parmesandrillingen		23,-
Gnocchi in Safransauce mit geschmorten Tomaten, gehobeltem Parmesan*1,5 + Garnelen		16,- 21,-

SANDWICHES*1,2,3,5: (NICHT VON 18:00 BIS 20:00 UHR)

Camembert mit scharfer Heidelbeersauce und Römersalat mit Süßkartoffelpommes und Limettenmayo		15,-
Pulled Pork Sandwich in Asia BBQ-Sauce mit Süßkartoffelpommes und Limettenmayo		18,-

DESSERTS:

Crème Brûlée*2,5		8,-
Secco Sorbet mit Beeren der Saison		7,-
Schwarwälderirsch "Hamburg Style"		9,-