

Menü

Rote Beete Carpaccio, karamellisierter Ziegenkäse, Kerne & Pesto 17,00

Gebratener Kabeljau, Senfsoße &
Grünkohl- Kartoffeln bürgerlich 33,00

oder

Hausgemachte Rinderrouladen, Zwiebel Soße,
Rotkohl & Spätzle 29,00

Schokoladenmousse mit Mandelrahm 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Grünkohlsalat, Walnuss – Senfdressing, Apfel & Granatapfelkerne 17,00

Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit vietnamesisch mariniertem
Rindfleisch auf pikantem Lauchsalat 20,50

Klassisches französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel &
geröstetem Knoblauchbrot 23,00

Crunchy Garnelen auf kleinem Ceasar Salat 22,50

Ceviche vom Kabeljau, Kokosmilch, Chili, Avocado, Koriander,
Limette & Kaki 22,50

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge



Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Kürbis Risotto mit Bleu de Gex Käse (milder Blauschimmelkäse) & Rucola	24,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb	34,00)
Gebratenes Doradenfilet, Beurre blanc, orientalischer Reis mit Rosinen & Mandel Brokkoli	29,00
Paniertes Kotelett vom Duroc Schwein, BBQ-Soße, Süßkartoffelpommes & kleiner Caesar Salat	29,00
Irishes Rinderfilet medium – rare gebraten, Jus, Pesto Nudeln & Rucola Salat mit Frenchdressing	40,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Desserts

Schokoladenmousse mit Mandelrahm	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Crème brûlée mit Vanilleeis & Zimtapfel	12,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	17,00