

Aperitif

» Hauscocktail

Sekt mit Heidelbeersaft 0,1 5,00 €

ODER

Rieslingsekt pur

Weinempfehlung

2019 Barón de Ley RIOJA Rosé

R: Tempranillo Garnacha

beerige aromatische Frucht, trocken 0,2 l Glas 7,20 € Flasche 27,00 €

Flammkuchen & Vegetarisches

Neptun > auf dem Holzbrett, knusprig gebacken

Crème-Fraîche, Meerrettich, kleine Gemüse,

hausgeraucher Lachs

19,50 €

dazu Salat 23,50 €

Mediterran > auf dem Holzbrett, knusprig gebacken

Crème-Fraîche, Tomaten, Büffel-Mozarella, Taggiasche- Oliven 18,50 €

vegetarisch dazu Salat 22,50 €

Ziegenfrischkäse mit Honig auf bunten Linsen

Vorspeise 14,00 €

>mit Salat- Bouquet und Baguette vegetarisch große Portion 19,00 €

Knackiger Salat, geröstete Kerne, Parmesan,

Oliven, Baguette

Vorspeise 13,00 €

vegetarisch große Portion 19,00 €

Kartoffel-Gemüse-Curry

Kokosmilch, Ingwer, Duftreis

vegetarisch 19,50 €

dazu Salat 23,50 €

Speisenauswahl

Kürbis-Kokos-Suppe, geröstete Kerne vegetarisch 9,90 €

Langustinen- Schaumsuppe 12,50 €

Carpaccio vom Angusrind, Parmesan, Olivenöl Vorspeise 14,00 €

Lachs aus eigenem Smoker, Sahne Meerrettich, Sprossen	Vorspeise	14,50 €
Vitello Tonnato, Salatbouquet, Kalbfleisch	Vorspeise	14,00 €
Thunfisch-Creme, hausgebackenes Baguette	große Portion	19,90 €
Zander-Filet gebraten Mandelbutter, Gemüsebouquet, Kartoffel-Gratin		25,50 €
Salatbouquet Gebratene Fische, Oliven, hausgebackenes Baguette		19,90 €
Garnelen Chili-Zitronengras- Beurre- Blanc. Blattspinat, Taglierini		26,50 €
Tai-Curry vom Maishähnchen Kokosmilch, Ingwer, kleine Gemüse, Duftreis		22,50 €
Allgäuer Lendchen Schweinefilet, Käsespätzle, Rahmpilze, Salat		22,50 €
Involtini vom Kalb Gefüllte Rouladen, Nuss- Limettensoße, kleine Gemüse, Taglierini		26,00 €
Lammhüfte zart-rosa Rosmarin- Thymian- Jus, Ratatouille, Kartoffel-Gratin		26,50 €
Rib- Eye- Steak (vom Angusrind) gegrillt, Kräuterbutter, Kartoffel- Gratin, Salat		27,50 €

- » Einige Speisen können Allergene enthalten, wir geben Auskunft
- » Auf Wunsch reichen wir einen Soßenlöffel

Dessert

Mousse au Chocolat	10,50 €
Crème Brûlée	10,50 €
Cantuccini-Parfait, Rhabarberkompott, Vanille- Schaum	10,50 €
Mallorquinischer Mandelkuchen, Johannisbeeren, Pistazien- Eis Vanille-Schaum	12,50 €
Affogato » die Eiskugel im Espresso	6,50 €

Und unsere hausgemachten Eisvariationen

*Dessert nachmittags nicht

Wir empfehlen unsere frisch gemahlene
Kaffeebohnen aus der Kaffe-Rösterei Imping für
die Cafe Creme, Milchkaffe, Espresso, Cappuccino u.a.
und eine Digestif-Auswahl

Rüdesheimer Kaffee mit Asbach-Uralt

oder

Irish Coffee mit Tullamore D.E.W. 8.00 €

Ameretto-Macciato

Latte-Macciato mit Amaretto-Likör 7,50 €

Affogato

Vanille-Eis mit Espresso übergossen 6,50 €