

Aperitif

» Hauscocktail

Rieslingsekt mit schwarzer Johannisbeere

ODER

Winzer-Rieslingsekt aus der Pfalz 0,1 5,00 €

Weinempfehlung

2018 Aliotto, Toscana, Lunelli

R: Sangiovese, Cabernet, Merlot, (biologico)

Leichtes Barrique, sehr ausgewogen 0,2 l 8,00 € Flasche 29,90 €

Flammkuchen & Vegetarisches

Meeresfrüchte > auf dem Holzbrett knusprig serviert

Crème-Fraîche, Fische, Garnele, Blattspinat 19,90 €

dazu Salat 23,90 €

Mediterran > auf dem Holzbrett knusprig serviert

Crème-Fraîche, Tomaten, Büffel-Mozzarella, 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 €

Gemüse- Bouquet mit Pilzen und Kartoffel- Gratin vegetarisch 19,00 €

Speisenauswahl

Sellerie- Apfel- Suppe vegetarisch 10,50 €

Langustinen-Schaumsuppe 12,00 €

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

Vitello Tonnato, Salatbouquet, Kalbfleisch, Vorspeise 13,50 €

Thunfisch-Creme, hausgebackenes Baguette
große Portion 19,90 €

Badisches SchneckenPfännchen Vorspeise 14,00 €

Garnelen Chili- Zitronengras-Beurre- Blanc, Blattspinat, Taglierini	26,00 €
Zander-Filet gebraten Mandelbutter, Gemüsebouquet, Kartoffel-Gratin	24,50 €
Seehecht- Filet gebraten Moet- Senf- Beurre- Blanc, Gemüsebouquet, Pastinaken-Püree	23,00 €
Allgäuer Lendchen Schweinefilet, Käsespätzle, Rahmpilze, Salat	22,50 €
Kalbsbäckchen In eigener Soße, Möhren- Ingwer, Eintopf, Balsamico- Zwiebeln	25,50 €
Reh- Ragout Rotweinsoße, glacierte Äpfel, Rotkohl, Maronen, Pastinaken- Püree	25,00 €
Barbarie- Entenbrust Aprikosen in Port, Gemüsebouquet, Pastinaken- Püree	24,50 €
Rib- Eye- Steak (vom Angusrind) gegrillt, Meerrettichschaum, Ratatouille, Kartoffel- Gratin	26,00 €

- » 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, Quittenkompott, Vanille- Zimt- Schaum	10,50 €
Warme Aniskirschen, hausgemachtes Vanille- und Nougat- Eis	9,90 €

Affogato » die Eiskugel im Espresso	6,50 €
Dreierlei Käse, Quitten- Chutney	11,00 €

.....Und unsere hausgemachten Eisvariationen

*Dessert nachmittags nicht

Wir empfehlen unsere frisch gemahlene Kaffeebohnen aus der Kaffee-Rösterei
Lensing & Van Gülpen. Roayl-Javata-Hausmischung und Royal-Espresso 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 €
-------------------------------------	--------