

Mittwoch, der 14. August 2024

Die Küche hat heute bis 19:00 Uhr geöffnet! (kurze Vorbereitungsphase von 15-16 Uhr)

Suppen

Gurken-Joghurt-Kaltschale, Kokosmilch, Wassermelone	6,50 € / 9,50 €
Cremsuppe von Brokkoli, Mandeln & bretonischem Curry	6,50 € / 9,50 €
Gemüse-Eintopf mit Schweine- & Kalbsfleisch	6,50 € / 9,50 €
Bretonische Fischsuppe mit Rouille, Gruyère & Croutons	9,50 € / 13,90 €

Quiche

Quiche Lorraine, Salat	13,90 €
Quiche von Pflaumen, Chorizo & Blauschimmelkäse, Salat	13,90 €
Fenchel-Zucchini-Quiche, Parmesan, Salat	13,90 €

Vorspeisen/Salate

Bunte, bretonische Tomaten, Kräuter-Vinaigrette, Scarmoza, Röstknoblauch-Brot	11,00 €
Matjesfilet, Kartoffel, rote Zwiebel, Frischkäse, Apfel, Olivenöl	10,50 €
Geflügelleberpastete, Preiselbeeren, Cornichons, Butter-Brioche	12,50 €

Salsiccia piccante auf buntem Linsensalat	14,00 €
Bunter Salatteller mit Kernen & Nüssen	15,00 €
Cremige Burrata, Blaubeer-Vinaigrette, Wildkräutersalat, Croutons	17,00 €

Caesar Salat: knackiger Romana, Frz. Maispouardenbrust, Grana Padano, Tomaten, Croutons	18,50 €
--	---------

Pikant mariniertes Hähnchenspieß mit Zartweizensalat 13,80€

Hauptspeisen

Frische Fettuccine in rote Bete Sauce, Schafskäse, Walnüsse	18,50 €
Strudel von Ziegenkäse, Lauch & Tomate, Manchegosauce, Salat	20,50 €

**

Graved Lachs, Honig-Senf-Dill-Dipp, Reibekuchen, Salat	21,00 €
Zartes Zanderfilet, Flönz, Lauchgemüse, Senfsauce, Kartoffel-Püree	24,50 €

**

Pikanter Kalbsfleisch-Gemüse-Salat, Cantaloup-Melone, Röstkartoffeln	14,80 €
1 Paar Münchner Weißwürstchen, süßer Senf, karamellisiertes Sauerkraut, Püree	15,50 €
Frisch eingetroffen: Kapitänssülze, lecker Remoulade, Röstkartoffeln	18,50 €
Nackenspieße vom Ibericoschwein, Tandoori-Marinade, Korianderreis, pikanter Krautsalat, Citrus-Joghurt	19,50 €

Dessert

Apfel-Birnen-Mandel-Crumble, Vanilleeis	7,00 €
Spanischer Mandelkuchen, Mousse von griechischem Joghurt & Honig	8,00 €
Brie de Meaux, Preiselbeeren	10,00 €

Unsere Aperitif - Empfehlung:

**Spanischer Vermut Rosé von Lustau, Jerez de la Frontera
Je Glas auf Eis 6cl- 6,00 €**

Für Sie empfohlen:

**Weingut Sinß, Nahe. Scheurebe feinherb 2022
Je Glas 0,1L- 5,00 €/ Je Karaffe 0,25L- 11,50 €/ Je Flasche 0,75L- 33,00 €**