

VORSPEISEN / FÜR DEN KLEINEN HUNGER

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE 6,90 €
mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven⁽⁵⁾ und Kirschtomaten

VARIATION DE CROSTINI 6,90 €
mit Basilikum-Pesto, Ziegenkäse und Honig gratiniert /
Schafskäse, Oliven⁽⁵⁾, Basilikum Pesto /
Tomaten-Pesto mit rohem Schinken^(2,3,4)

CUISSE DE GRENOUILLE 12 STK. 13,90 € / 6 STK. 6,90 €
Froschschenkel mit vieeel Knoblauch & Petersilie

„SCAMPIS DU CHEF“ 12 STK. 13,90 € / 6 STK. 6,90 €
in pikanter Tomatensauce mit Ingwer, Knoblauch & Peperoncini

ALS DUETT CUISSE DE GRENOUILLE & SCAMPIS 9,90 €
4 Froschschenkel & 4 Scampis mit vieeel Knoblauch & Petersilie

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN 6,90 €
mit Speck^(1;2;3,4) und Zwiebeln

+ MIT KÄSE ÜBERBACKEN 7,90 €

FLAMMKUCHEN „DU SUD“ 8,50 €
mit Ziegenkäse, Zwiebeln, marinierten Kirschtomaten & Pesto

FLAMMKUCHEN „MÜNSTER“ 8,50 €
mit Münsterkäse, Zwiebeln & Speck^(1;2;3,4)

Allergeninformationen erhalten Sie über unser Servicepersonal

Zusatzstoffe: 1) FarbstoffE120; 2)AntioxidationE301;3)KonservierungsstoffE250/202; 4)StabilisatorE450 5)geschwärzt

SALATE

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen unsere Schalotten-Vinaigrette

GEMISCHTE BLATTSALATE DER SAISON

mit verschiedenen hausgemachten Rohkostsalaten

KLEIN 4,50 € / GROSS 8,90 €

BUNTER SALATTELLER „CHÈVRE CHAUD“

11,00 €

mit verschiedenen Rohkostsalaten, Ziegenkäse auf hausgemachtem Basilikum-Pesto Crostini & Honig gratiniert

BUNTER SALATTELLER „DU PORT“

15,00 €

mit verschiedenen Rohkostsalaten, gebratenen Scampis & Lachs

SÜSSKARTOFFEL-RÖSTI „RÄUCHERLACHS“

9,90 €

mit Räucherlachsscheiben, Kräuterquark & Salatbouquet

GNOCCHI „MÉDITERRANÉE“

10,90 €

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven⁽⁵⁾, Peperoncini, Parmesanhobel & Rucola

DESSERT

ESPRESSO „GOURMAND“

6,90 €

Espresso mit drei kleinen süßen Versuchungen

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN MIT VANILLEEIS

5,50 €

VERSCHIEDEN SORTEN EIS

I KUGEL

1,00 €

Vanille, Schokolade, Joghurt, Erdbeere, Himbeere, Erdbeere
Sorbet: Mirabelle

FRANZÖSISCHER KÄSETELLER

7,90 €

mit Ziegenkäse, Brie und Münster
garniert mit Früchten, Nüssen und einem großem Brotkorb

HAUPTGERICHTE

TAGLIATELLE MIT RINDERSTREIFEN 14,50 €
in Pfefferrahmsauce mit Tomaten & Champignons

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 18,50 €
dazu Preiselbeeren, Steakhouse Pommes & ein gemischter Salat

CORDON BLEU VOM KALB 20,00 €
mit Serrano Schinken & Münster Käse
dazu Preiselbeeren, Steakhouse Pommes & ein gemischter Salat

SCHWEINEMEDAILLONS „JERÔME“ 14,90 €
mit gebratenen frischen Champignons an dunkler Kräutersauce &
ein gemischter Salat

HAUSGEREIFTES IRISCHES- RUMPSTEAK
mit Röstzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter & Jus
180 GR. / 300 GR. 19,50 € / 24,50 €

HAUSGEREIFTES IRISCHES - RINDERFILET
mit Café de Paris-Butter / Pfefferrahmsauce / Sauce Bearnaise
180 GR. / 300 GR. 22,00 € / 27,00 €

Dazu servieren wir Ihnen zur Auswahl:
grüne Bohnen mit Speck_(1;2;3,4) / ein kleiner Salat /
Steakhouse Pommes / Bratkartoffeln / Rosmarinkartoffeln

Garstufen

Bleu (engl.: Rare) : Das Fleisch wird kräftig an gegrillt, ist innen fast roh.

Saignant (engl.: medium-rare) :

Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa.

À point (engl.: medium) : Das Fleisch ist innen durchgehend rosa.

Bien Cuit (engl.: well done) : Das Fleisch ist völlig durchgebraten & trocken.