

VORSPEISEN

Frische Pfifferlinge mit Kräuterschmand & Reibekuchen

16€

Geräucherter Forellenschaum
Lachskaviar / Schnittlauchcreme / Röstbrot

16€

Scampi / geeiste Gurkensoße / Butterkartoffeln

18€

Vitello Tonnato / Blattsalat / geröstete Kartoffelwürfel

12€

Großer Sommersalat / Vitamin C / Wassermelonen-Dressing

15€

Caesar- Salad mit

Poulardenbrust 13€

Scampi 16€



SUPPEN

Pfifferlingsschaumsüppchen / Kräuterschmand

7€

Rinderkraftbrühe / Markklößchen

8€

PASTA / VEGETARISCH

Unser „Dauerbrenner“ – Scharfe Knoblauch- Spaghettini / Scampi

16€

Tagliarini / gebratene Wassermelone / grüner Pfeffer / Filetstreifen
Zitronenöl

18€

Backkartoffel / Ziegenkäse / sommerlicher Salat
schwarze Oliven / Cherrytomaten / Basilikum

16€

„Chana dal Masala“ – würzig- pikantes Kichererbsen- Ragout
Fladenbrot

15€



FISCH

Sommerlicher Blattsalat / gebratene Edelfische / Bratlinge
Sauce Rouille

21€

Lachs in Safran- Chicoree / Butterkartoffeln / Zuckerschoten

22€

Zanderfilet auf der Haut gebraten / Chorizo / Butterreis / Salat

22€

Mediterrane Scampifanne

25€



HAUPTSPEISEN

Original Wiener Schnitzel / Preiselbeeren / Salat / Butterkartoffeln

21€

Herborner Krüstchen / Spiegelei / Bratkartoffeln / Salat

17€

Kalbsrückensteak / Pfifferlinge / Marktgemüse / Kräuterbratlinge

25€

Lammkaree aus dem Ofen / grüne Bohnen / Rosmarinkartoffeln

25€

Rumpsteak vom Black Angus / Café de Paris / Röstkartoffeln
Salat

28€

Filet vom Argentinischen Weiderind / Rotwein- Jus /
Schokoladensalz / Markbein / Marktgemüse / Kartoffelstampf

29€

Lassen Sie uns mal kochen...!

6- Gänge Menü / ab 2 Personen

Pro Person 59€



DESSERT

Lauwarmer Kirschkompott / geschroteter Pfeffer / Zitronensorbet

10€

Souffleeis / Fruchtsoße / Sahne

9€

Tagessorbet / Champagner

11€

Rote Grütze / Vanillesoße

9€

Französische Käsevariation / Trauben / Brotauswahl

14€

