

# Deutsch

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Kir (Schw. Johannisbeerlikör + Weißwein) **3,95**

Kir Royal (Schw. Johannisbeerlikör + Sekt) **4,60**

Kir Anno Domini (Schwarzer Johannisbeerlikör + Champagner) **8,50**

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

Grüner Spargelrahmsuppe mit Sahnehäubchen .....	<b>4,35</b>
Langustenrahmsuppe mit Sahnehäubchen .....	<b>6,95</b>

## ZUM ANFANGEN

Brötchen .....	<b>0,90</b>	Brötchen und Butter .....	<b>1,40</b>
Knuspriges Knoblauchbrötchen .....	<b>2,60</b>	Brötchen mit Aioli .....	<b>1,95</b>
Bruschetta (4 Stück) (Brot, Tomate mit Knoblauch u. Basilikum, Mozzarella, Oregano)			<b>3,00</b>
Grüner Salat mit Cherrytomaten .....			<b>2,50</b>
Rucolasalat mit Bresaola, Parmesanraspeln, Nüssen und Cherrytomaten .....			<b>5,80</b>
Salat mit warmem Ziegenkäse und Cherrytomaten .....			<b>5,55</b>
Salat mit Fetakäse, Avocado, hartgekochtem Ei und schwarzen Oliven .....			<b>5,70</b>
Salat mit Räucherlachs, Avocado und Garnelen .....			<b>6,30</b>
Medaillon von "Bloc de foie gras" (Entenleber) mit Quittengelee .....			<b>6,50</b>
Manchego Käse mit Quittengelee und Nüssen, Brötchen .....			<b>5,90</b>
Gebackener Camembert (3 Stück) mit Heidelbeerkonfitüre .....			<b>5,10</b>
Blätterteigschnitte mit Steinpilzen, Pinienkernen und gebratener Entenleber .....			<b>9,10</b>
Wachtel "Lutscher" (6 entbeinte Schenkel) mit Mangochutney .....			<b>7,25</b>
Gambas al ajillo: Frittierte Garnelen mit Knoblauch und Chilischoten, Brötchen .			<b>9,90</b>

## GERICHTE FÜR IHR VERGNÜGEN (mit Beilagen)

Rinderfiletmedaillon an Balsamicosauce oder mit grüner Pfeffersauce .....	<b>9,85</b>
Rinderfiletmedaillon mit Sauce Bearnaise .....	<b>9,90</b>
Rinderfiletstreifen mit Ziegenkäsesauce .....	<b>9,30</b>
Kalbsmedaillon "Oscar" mit grünem Spargel, Garnelen und Choronsauce .....	<b>10,95</b>
Saltimbocca alla romana (Kalbsscheiben mit Salbei und Serrano-Schinken) .....	<b>9,65</b>
Casimir (geschnetzeltes Schweinefilet in Currysauce mit Früchten) .....	<b>8,95</b>
Schweinefiletmedaillons mit Sauce aus schwarzem Knoblauch .....	<b>9,10</b>
Lammfilet mit Thymianjus oder Rosmarin und Knoblauchbutter à la Provençale .	<b>9,95</b>
Frische Hühnerbrust Pizzaiola (Tomate, Kapern, schwarze Oliven, Mozzarella) .....	<b>8,15</b>
Frische Hühnerbrust in Rahmsauce mit frischen Champignons .....	<b>7,85</b>
Gebratenes frisches Wolfbarschfilet mit fritiertem Knoblauch .....	<b>10,20</b>
Frische Seezungenfilets an Dillsauce mit Rosapfeffer .....	<b>9,90</b>

## CRÊPE - NUDELGERICHTE

Crêpe gefüllt mit Champignons und Schinken, überbacken .....	<b>7,60</b>
Conchiglie Mini Domini .....	<b>8,95</b>
Muschelnudeln mit Sahne, Bacon, Champignons, Zwiebeln und Parmesan	
Bandnudeln mit Krabben, Zucchini, grünem Spargel und Steinpilzen .....	<b>9,75</b>
Spaghetti Bolognese .....	<b>8,25</b>
Makkaroni mit Gorgonzolasauce .....	<b>9,10</b>

## NACHSPEISEN

Schokoladenmousse mit Schlagsahne .....	<b>3,95</b>
Karamellcreme mit Schlagsahne .....	<b>3,85</b>
Mascarponecreme mit konfitierten Waldbeeren .....	<b>4,40</b>
Mangosorbet mit Himbeercoulis .....	<b>4,50</b>
Vanilleeis mit Coulis von Mango oder von Passionsfrucht .....	<b>4,20</b>
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce .....	<b>4,25</b>
Windbeutelchen mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce .....	<b>4,95</b>
Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis .....	<b>4,25</b>

Eine Karte mit enthaltenen Allergenen steht zu Ihrer Verfügung

**MwSt inbegriffen**