

Hauptgänge



Flammkuchen mit Tomatenschmand Spinat Fetakäse Walnüssen Zwiebeln (vegetarisch)

9
€



mit Sous Vide gegartem, geblämmtem Lachsfilet (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)

9
€



Champignonrisotto (vegetarisch)

11
€



Rinderragout hausgemachte Spätzle

15
€



Pradels Käse-Schinken Toast (Serrano alter Gouda) gemischter Salat, mit Remoulade oder Basilikumpesto

7
€



Spinat-Blauschimmel-Quiche kleiner, gemischter Salat (vegetarisch)

7
€



Flammkuchen klassisch, mit Schmand Speck Zwiebeln

6
€



Flammkuchen mit Grünkohlschmand Grünkohlblättern Eisbein Zwiebeln

10
€



Flammkuchen mit Estragonschmand frischem Thunfisch Kartoffeln Mais Zwiebeln

10
€



Flammkuchen mit Tomatensugo Rucola schwarzen Oliven Zwiebeln (vegan)

7
€

Nachspeisen



Apfel-Kürbiskernkuchen

4
€



dreierlei Sorbet (vegan)

7
€



Tarte Tatin Vanillesauce

8
€



Mousse au chocolat (Callebaut, 70,5% Ingwersauce hausgetrocknete Beeren

5
€



Crème Brûlée von der Tahiti Vanille, klein groß ganz klein



Sahneeis von der Tahiti Vanille Schwesterherz Likör (2 cl)

4
€



Café gourmand (nicht to go verfügbar)

6
€

Vorspeisen



Kalbstaftelspitz Eintopf

7
€



Dijonsensuppe (vegetarisch)

6
€



mit Oktopus

4
€



dreierlei von der Karotte (geschmort, Püree, eingelegt) Orangenmayonnaise (vegetarisch)

9
€



ausglöste, ganze Wachtel Cremepolenta Petersilie rote Bete Dip

12
€



gemischte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse Honig (vegetarisch)

10
€



Serranoschinken (16 Monate gereift) Tomatenbrot

11
€



Ei im Napf (Maultasche Chorizo Paprika Raclettekäse Ei) (nicht to go verfügbar)

5
€



Rotkohl-Ingwer Salat mit Chorizo

6
€



Coleslaw vom Chinakohl (vegetarisch)

5
€



kleiner, gemischter Salat Himbeer-Basilikum dressing (vegan)

4
€



marinierte, griechische Oliven, grün schwarz gemischt, 100 g Schale

3
€



Hummus hausgemachtes Knäcke Brot (vegan)

6
€



Brotkorb mit dreierlei Dips

3
€

SALATE



Garnelensalat

7
€