

## Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse im Brückteig  
im Mesclun - Bett und hausgemachter Balsamico- Glace

€ zwölfneunzig / -g

...

Carpaccio vom französischem Entrecote „Klassisch“

mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Parmesan  
& gerösteten Pinienkernen mit mariniertem Rucola

€ dreizehneunzig / -g-j

...

Mariniertes Lachs- Tartar mit Avocado  
mit Dill- Gurken und gebratenen Reibeküchlein

& Crème Fraîche

€ vierzehnfünzig / d-a- / Weizen

2018 „Art de Vivre“ Clairette du Languedoc, DOC, Gerard Bertrand  
Glas 0,15 € 5,00 / feinherb

## Suppen

Essenz vom Tafelspitz

mit Blätterteig- Chester- Gebäck

€ sechsachtzig / i-g-a - / Weizen

...

Cremesuppe von Gemüse und Bärlauch  
und Speck- Croutons

€ sechsneunzig (6,50 ohne Speck- Croutons = (v)) g-2+3

...

## Salat

Hausgemachter Gurken- Dillsalat mit Cranberries (v)

€ sechsfünfzig / - g

\*\*\*

Gemischter Salat mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken

Karotten und Kräuter- Dressing

€ fünfneunzig / - j

\*\*\*

Römersalat- Herzen mit Caesars- Dressing

mit Kirschtomaten, gebratenen Garnelen, Parmesan & Kracker

€ vierzehnneunzig / - j - b - g

\*\*\*

## Nudeln

Hausgemachte Bandnudeln & Gemüsenudeln

von Zucchini & Karotte

mit Kirschtomaten, Riesengarnelen und Jakobsmuscheln

neunzehnachtzig / - c - b - n - a / Weizen

- auch hierzu undbedingt den Wein „Gavi“ trinken -

\*\*\*

Gefüllte Knusper- Gnocchi in Pesto- Butter

mit gerösteten Pinienkernen (v)

€ fünfzehnachtzig / c - g - a - / Weizen - Pinienkernen

## Hauptspeisen

### Geflügel & Fisch

Gebratene Maispouardenbrust in Kräuterjus  
mit grünem Spargel und Pesto- Gnocchi

€ neunzehntzig / i - l - g - c

\*\*\*

Gebratene Riesengarnelen und Jakobsmuscheln „Indian“  
in pikanter Ingwer- Chili- Curry- Sauce mit buntem Jasmin Reis

€ fünfundzwanzigachtzig / c - b - n - a / Weizen

\*\*\*

Norwegisches Label Rouge- Lachsfilet in Gurken- Dillsauce  
mit Frühlingsgemüse und Jasmin Reis

€ zweiundzwanzigachtzig / d - g - a - / Weizen

\*\*\*

Filet vom Kabeljau mit Mandel- Knusper- Kruste,  
mit Römer- Salat und Caesar- Dressing und Kartoffelpüree

€ vierundzwanzigneunzig / d - g - a / Weizen

\*\*\*

Gebratene Holsteiner Bio- Forelle „à la Müllerin“  
aus dem Selenter See mit Weißweinsauce,  
Petersilien- Butterkartoffeln und Römer- Salat  
mit Caesars- Dressing

€ vierundzwanzigfünfzig / g - d - a - / Weizen

\*\*\*

### Weinempfehlung zum Fisch

2015 Gavi DOCG, Weingut Molinetta

Kräftige Mineralität, volle Reife, Duft von reifer Frucht

Fl. 0,75l € 32,00 / Glas 0,15l € 6,80

Unsere Weine enthalten Sulfite!

## Fleisch / Wild / Lamm

Argentinisches Filetsteak (180g)  
in geklärter Butter mit frischen Kräutern gebraten  
mit grünem Spargel und Kartoffel-Drillingen  
€ zweiunddreißigachtzig / g

\*\*\*

Australisches Hüftsteak (300g) in Grüner Pfeffersauce,  
dazu Speckbohnen und Kräuter-Drillinge  
€ neunundzwanzigneunzig / i - l - 2 - 3 - g

\*\*\*

auf vielfachen Wunsch, wieder in der Karte!!

Rückensteak vom Duke of Berkshire-Schwein mit Knusperhaut  
in Kräuterjus, auf buntem Frühlingsgemüse und Kartoffelplätzchen  
€ einundzwanzigneunzig / i - l - g - c - a / Weizen

\*\*\*

Kalbsleber „Berliner Art“ in eigener Bratjus  
mit geschmolzenen Zwiebeln, kandierten Apfelscheiben  
und Kartoffelpüree  
€ zweiundzwanzigneunzig / i - l - g - a / Weizen

## Weinempfehlung zum Fleisch

2015 Merlot „Admiro“ IGT. Weingut Fosso Corno,  
saftiger Merlot, lang anhaltend, harmonisch, vollreif

Fl. 0,75l € 39,00 / Glas 0,15l € 8,00

alternativ

2015 „La Clape“ Grand Tour, AOC,  
Syrah - Carignan - Mouvredre, Gerard Bertrand  
ein idealer Fleisch-Begleiter

Flasche 0,75l € 39,00 / Glas € 8,00

## Süßspeisen

### Dessert- Variation

ein Potpourri von Süßem

€ zwölfwünzig / g-c-a / Weizen, Pistazien, Hasel-+Walnuss

\*\*\*

### Crème Brûlée

mit Mango- Chili- Salat und „gesalzenem“ Karamelleis

€ neunfünzig / g-c

\*\*\*

### Pana Cotta mit Himbeersauce

€ achtfünzig / g-a / Weizen

\*\*\*

### Eisbecher „Eier- Kirsch- Likör“

Schokoladeneis mit Schlagsahne

€ achtneunzig / g-c

\*\*\*\*

### Eisbecher „Erdbeere“

mit marinierten frischen Erdbeeren & Minze, Eiscreme Bourbon Vanille,

Erdbeer- Sorbet und Schlagsahne

€ neunfünzig / g-c

\*\*\*\*

### 1 Kugel Eis nach Wahl mit Früchte- Garnitur & Sauce

€ drei

### Käse- Variation mit Früchten

mit hausgebackenem Süßbrot, Roggenbrot und Butter

€ zehnfünzig / g - a / Weizen + Roggen

2016 Gewürztraminer Spätlese, edelsüß

Kirchhofener Hochlagen, Weingut Franz Herbst, Baden

Gl. o, 1l € vierfünzig

## Brasserie- Special – Brasserie – Special – Brasserie – Special

### Flammkuchen

„Klassisch“ mit Speck <sup>2)3)</sup>, Zwiebeln, Lauch und Käse  
zwölfachtzig / - 2 - 3 - g - a / Weizen - Roggen

\*\*\*

### Flammkuchen „Primavera“

mit Bärlauch- Creme Fraîche, grünem Spargel, Balsamico,  
mariniertem Rucola und feinem Serrano Schinken / ohne Schinken = (v)  
fünfzehnachtzig / - g - a - / Weizen - Roggen

\*\*\*

Hausgemachte Elsässer Quiche- Torte mit frischem Blattspinat  
an mariniertem Mesclun mit Caesars- Dressing und gerösteten Pinienkernen  
fünfzehnachtzig / - a - c - g - / Weizen / Pinienkerne (v)

\*\*\*

### Geschnetzeltes vom Rind nach „Zürcher Art“

mit Champignons à la Crème, Frühlingszwiebeln, Tomaten & Reibeküchlein  
neunzehnachtzig / c - g - a / Weizen

\*\*\*

Nordsee- Krabben- Salat mit Staudensellerie und Äpfeln  
auf knusprigen Reibekuchen mit mariniertem Mesclun und Sauce Rouille  
achtzehnachtzig / b - g - c - a / Weizen

\*\*\*

Hausgemachter Hähnchen- Crisp- Burger (180g)  
in geröstetem Brioche- Brötchen, hausgemachter Frucht- Sauce,  
Rucola und Süßkartoffel- Pommes frites  
vierzehnachtzig / - g - c - a - Weizen - Erdnüsse

Krombacher Kellerbier, naturtrüb  
im Glas oder im gekühlten Tonkrug 0,3l € 3,20

## Vegetarisches Menü

Gebratener grüner Spargel in Olivenöl gebraten  
mit Parmesansplittern und Feldsalat in Honig- Kräuter- Vinaigrette

\*\*\*

Cremesuppe von Gemüse

mit Bärlauch- Espuma

\*\*\*

Gefüllte Gnocchi mit Knusperkruste

mit Broccoli in Safransauce und mariniertem Rucola

\*\*\*

Dessertvariation

g-c-a / Weizen- h / Nuss

oder wahlweise

Käse mit hausgebackenem Brot

g-a / Weizen / Roggen

4- Gang Menü € 39,80 pro Person

Alkoholfreier Weißwein „Natureo“, Muskat- Traube  
Weingut Torres, Spanien (unbedingt probieren!! 0,0%!!)

0,15l € 4,50

Unsere alkoholfreie Empfehlung:

VIO – Apfelschorle

Bioschorle, mit Apfelspalten und Eis 0,3l € 4,00

VIO – Rhabarberschorle oder VIO Schwarze Johannisbeere

Bioschorle mit frischer Minze und Eis 0,3l € 4,00



## Das Schwelgen der Lämmer

Gemüse Cappuccino mit Bärlauch

€ 6,90 / - g -

\*\*\*

Lambraten in Rotwein- Kräuterjus  
mit Erbsen- Bohnengemüse und Kräuter- Drillinge

€ 19,80 / - l - i - g -

\*\*\*

Pikantes Lammragout mit Kräutern und Tomaten  
mit Speckbohnen und Salzkartoffeln

€ 18,90 / i - l - g / 2 - 3

\*\*\*

Ganze Lammkoteletts auf „griechische Art“ gebraten und zubereitet,  
in Kräutersauce mit Speckbohnen und Kartoffelpüree

€ 19,80 / - l - i - g - / 2 - 3

\*\*\*

Lammkarrée, wie gewachsen und am Stück gebraten,  
mit frischen Kräuter & Jus, auf Erbsen- Bohnengemüse  
mit Kräuter- Drillingen (Foto)

€ 28,90 / - l - i - h -

\*\*\*

2014 Merlot, Weingut Fosso Corno, Italien, Abruzzen,  
Glas 0,15l € 8,00 / 0,75l € 39,00