

## Vorspeisen

|   |              |
|---|--------------|
| Tagessuppe  | 7,50 €       |
| Bretonische Fischsuppe/Rouille/Croûtons   | 9,50 €       |
| Gurkensalat Pastis Joghurt/Dill/feines Olivenöl                                 | 6,50 €       |
| Tomaten-Brot-Salat  | 6,50 €       |
| Caesar Salat mit Croutons   | 7,50 €       |
| Norwg.Lachsfilet teriyaki auf Gurkensalat                                       | 12,50 €      |
| Gebratener Ziegenfrischkäse in Chicoréeblättern<br>Rosmarinkaramel/Kräutersalat | 11,50 €      |
| Lauwarmer Mozzarella im Parmaschinken/Rucola/<br>Rote Zwiebelchutney            | 11,50 €      |
| 6 oder 12 Weinbergschnecken /Knoblauchbutter/<br>Kalbsjus/Brie de Meaux         | 9,50/18,50 € |
| Vitello tonnato zartrosa Kalbfleisch /cremige<br>Thunfischsauce                 | 12,50 €      |
| US-Beef-Carpaccio/Kräutersalat/Parmesan   | 12,50€       |

## Tatarspezialitäten

Nur das Beste von Fisch und Fleisch wird à la minute frisch geschnitten und mit der passenden Marinade zu unserer Tatarspezialität zubereitet

|                |         |
|----------------|---------|
| Lachstatar     | 12,50 € |
| Thunfischtatar | 13,50 € |
| Rindertatar    | 13,50 € |

Zu den Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Bauernbrot, zusätzlich bestelltes Brot berechnen wir mit 1,50€ und Butter mit 0,50€

## Hauptsachen

|   |         |
|---|---------|
| Lachstatar/dicke Pommes/Alibisalat.   | 21,50 € |
| Rindertatar/dickePommes/Alibisalat.   | 22,50 € |
| Thunfischtatar/dicke Pommes/Alibisalat.   | 22,50 € |
| Thunfischfilet med-rare /Teriyaki-Pilze/<br>Gurkensalat/Schmelzkartoffel        | 24,50€  |
| Norwegisches Lachsfilet/Basilikum-Kartoffelpüree/<br>Wok-Spinat/Parmesanschaum. | 21,50 € |
| 5 Gambas „Pastis“/Caesar Salat/Bauernbrot                                       | 22,50 € |
| Entenkeule confit/Kartoffelgratin/sauce à l`orange/<br>Kräutersalat             | 21,50€  |

## Steaks vom Lavagrill

|   |         |
|---|---------|
| Rumpsteak "Madame" 180 gr.  | 19,50 € |
| Rumpsteak „Monsieur“ 250 gr.  | 22,50 € |
| Rinderfilet 200 gr.   | 26,50 € |
| Das Lieblingssteak vom Chef:  |         |
| Bavette (Us-Flanksteak) 250 gr.   | 22,50 € |
| Chateaubriand für 2 (Mittelstück/ Filet)<br>500 gr (25 min Zubereitungszeit). | 65,00 € |

Preis beinhaltet eine Beilage und eine Sauce, zusätzlich 3,50 €  
pro Beilage/Sauce 2,00 €

**Beilagen:** Pommes/Backkartoffel Sour cream /  
Rosmarinkartoffel/Kartoffelpüree/  
gebackene Süsskartoffel Sour cream/  
Kartoffelgratin/  
Waldpilze teriyaki/Wok-Spinat/ Saisongemüse

**Saucen:** Knoblauchbutter/Chimichurri/Pfefferjus/  
Blue-cheese-sauce/Sauce Bearnaise

## Einer geht noch....

|   |        |
|---|--------|
| Gratinierter Brie de Meaux/Honig/Feigen/<br>Himbeeren | 9,50 € |
| dazu empfehlen wir unseren Dessertwein 5cl.           | 5,00 € |
| Tagesdessert  | 9,50 € |
| Espresso-Gourmet                                      | 9,50 € |
| Crème brûlée /Pistazieneis.                           | 9,50 € |
| Colonel /Zitronensorbet/Wodka o.Prosecco.             | 9,50 € |
| Schokomalheur/Vanilleeis                              | 9,50 € |

## Café-Tee

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Espresso                        | 2,30 € |
| Espresso macchiato              | 2,40 € |
| Doppelter Espresso              | 4,20 € |
| Doppelter Espresso macchiato    | 4,30 € |
| Cappuccino                      | 2,80 € |
| Tee schwarz/Früchte/Pfefferminz | 2,90 € |

