

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 / Gurkensalat	13,50 €
Gebratener Ziegenfrischkäse in Chicoréeblättern Rosmarinkaramel/Kräutersalat	12,50 €
Lauwarmer Mozzarella im Parmaschinken/Rucola/ Rote Zwiebelchutney	12,50 €
6 oder 12 Weinbergschnecken /Knoblauchbutter/ Kalbsjus/Brie de Meaux	11,50/19,50 €
Vitello tonnato zartrosa Kalbfleisch /cremige Thunfischsauce	13,50 €
Beef-Carpaccio/Kräutersalat/Gran Padano	13,50€

Tatarspezialitäten

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

Lachstatar -mediterran -	13,50 €
Thunfischtatar -asia -	14,50 €
Rindertatar -classique-	14,50 €

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

Hauptsachen

Lachstatar-mediteran/dicke Pommes/Alibisalat 22,50€

Rindertatar-classique/dickePommes/Alibisalat 22,50 €

Thunfischtatar-asia/dicke Pommes/Alibisalat 23,50 €

Thunfischfilet med-rare /Teriyaki/Rosmarinkartoffeln/
/Kräutersalat 26,50 €

Norwegisches Lachsfilet/Basilikum-Kartoffelpüree/
Wok-Spinat/Parmesanschaum. 22,50 €

Gambas „Pastis“/Caesar Salat/Bauernbrot 23,50 €

Rinderfiletspitzen/Kartoffelgratin/Pfeffersauce/
Kräutersalat 29,50€

Steaks vom Lavagrill

Rumpsteak "Madame" 180 gr.	21,50 €
Rumpsteak „Monsieur“ 250 gr.	24,50 €
Rinderfilet 200 gr.	28,50 €
Das Lieblingssteak vom Chef:	
Bavette (Flanksteak) 250 gr.	24,50 €
Chateaubriand für 2 (Mittelstück/ Filet) 500 gr (25 min Zubereitungszeit).	69,00 €

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/ 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	2,40 €
Espresso macchiato	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Doppelter Espresso macchiato	4,80 €
Cappuccino	3,00 €

