

Vorspeisen

Tagessuppe	8,50 €
Bretonische Fischsuppe/Rouille/Croûtons	9,50 €
Norwegisches Lachsfilet teriyaki an Gurkensalat	13,50€
Rote Bete-carpaccio /Ziegenfrischkäse/Rauke	12,50€
Büffelmozzarella/Mango/Rauke	12,50€
Weinbergschnecken /Knoblauchbutter/Brie de Meaux/ Kalbsjus 6 Stk	11,50€
	12 Stk 19,50€
Vitello tonnato (Kalb/rosa) / 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

Thunfischtatar	asiatisch	14,50€ /23,50€
Lachstatar	mediterran	13,50€/22,50€
Rindertatar	klassik	14,50 € /23,50€

als Hauptgericht mit Alibisalat und dicken Pommes

STEAK FRITES

Rumpsteak 250 gr	24,50€
Rinderfilet 200 gr	29,50€
Chateaubriand für2 (500gr)	69,00€

dazu servieren wir dicke Pommes, Bearnaise und Mesclun

Hauptgerichte

Thunfischfilet med-rare /Teriyakipilze/Gurkensalat	28,50 €
Norwegisches Lachsfilet/Basilikum-Kartoffelpüree/ Wok-Spinat/Parmesanschaum	22,50€
Gambas „Pastis“/ Mesclun/Bauernbrot	23,50 €
1/2 ofenfr. Maishähnchen/d.Pommes/Trüffeljus/Mesclun	22,50€
Tagliatta/Rauke/Cherrytomaten/GranPadano	22,50€
Boeuf Stroganoff/ Rote Bete/Gewürzgurke/Kartoffelpüree	24,50€
Fondant de Boeuf/Waldpilze/getrüffeltes Kartoffelpüree	24,50€

Einer geht noch...

Gratinierter Brie de Meaux/Honig/Feige/Himbeer dazu empfehlen wir unseren Dessertwein 5cl(5€)	9,50€
Tagesdessert	9,50€
Espresso-Gourmet	9,50€
Crème brûlée /Pistazieneis	9,50€
Colonel /Zitronensorbet/Wodka o.Prosecco	9,50€
Schokomalheur/Vanilleeis	9,50€

