

## Vorspeisen

Tagessuppe			8,50€
Bretonische Fischsuppe/Rouille/Croûtons			12,50€
Norwegisches Lachsfilet Teriyaki an Gurkensalat			14,50€
Rote Bete-Carpaccio/Ziegenfrischkäse/Rauke			13,50€
Büffelmozzarella/Mango/Rauke			13,50€
Weinbergsschnecken Knoblauchbutter/Brie de Meaux/Kalbsjus	6 Stk	12,50€	
	12 Stk	19,50€	
Vitello tonnato (Kalb/rosa) / Thunfischsauce			14,50€
Beef-Carpaccio/Kräutersalat/Gran Padano			14,50€

## 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	15,50€/25,50€
Lachstatar	mediterran	14,50€/24,50€
Rindertatar	klassik	15,50€/25,50€

als Hauptgericht mit Alibisalat und dicken Pommes

## STEAK FRITES

Rumpsteak 250g	27,50€
Rinderfilet 200g	32,50€
Chateaubriand für zwei (500g)	74,50€

dazu servieren wir dicke Pommes, Bearnaise und Mesclun

## Hauptgerichte

Thunfischfilet med-rare/Teriyakipilze/Gurkensalat	29,50€
Norwegisches Lachsfilet/Basilikum-Kartoffelpüree/ Wok-Spinat/Parmesanschaum	24,50€
Gambas „Pastis“/Mesclun/Bauernbrot	25,50€
1/2 ofenfr. Maishähnchen/d.Pommes/Trüffeljus/Mesclun	24,50€
Rinderfiletspitzen/Gratin/Pfeffersauce/Mesclun	32,50€
Fondant de Boeuf/Waldpilze/getrüffeltes Kartoffelpüree	27,50€

## 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€