

Vorspeisen

| | | |
|--|---------------|---------------|
| Tagessuppe | | 9,50 |
| Bretonische Fischsuppe | | 12,50 |
| Rouille, Croutons | | |
| Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet | | 14,50 |
| in Teriyaki, Gurkensalat | | |
| Rote Bete-Carpaccio | | 13,50 |
| Ziegenfrischkäse, Mesclun | | |
| Gegrillter Mozzarella in Serranomantel | | 14,50 |
| Grillgemüse, Rauke, Zwiebel-Chutney | | |
| Gebackene Weinbergschnecken | (6Stk/ 12Stk) | 12,50 / 19,50 |
| Knoblauchbutter, Brie de Meaux, Kalbsjus | | |
| Vitello tonnato | | 14,50 |
| Kalb (rosa), Thunfischsauce, Mesclun | | |
| Beef-Carpaccio | | 14,50 |
| Mesclun, Grana Padano | | |

zu allen Vorspeisen servieren wir Bauernbrot

Tatarspezialitäten

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

| | | |
|----------------|--|---------------|
| Thunfischtatar | | 17,50 / 29,50 |
| asiatisch | | |
| Lachstatar | | 14,50 / 24,50 |
| asiatisch | | |
| Rindertatar | | 15,50 / 25,50 |
| klassisch | | |

als Vorspeise mit Bauerbrot // als Hauptgericht mit dicken Pommes und Estragon-Mayonnaise

Steak Frites Frisch von Lavagrill

| | | |
|------------------------|---------------|-------|
| Rumpsteak | Madame 180g | 25,50 |
| | Monsieur 250g | 29,50 |
| Rinderfilet | 200g | 34,50 |
| Chateaubriand für zwei | 500g | 78,50 |

dazu servieren wir dicke Pommes, Estragon-Mayonnaise, Bernaise, Mesclun

Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| gegrilltes Thunfischfilet Medium-rare, Teriyakipilze, Gurkensalat | 29,50 |
| Norwegisches Lachsfilet Basilikum-Kartoffelpüree, Wok-Spinat, Parmesanschaum | 24,50 |
| Gambas Pastis Caesarsalat, Bauernbrot | 25,50 |
| Rinderfiletspitzen Kartoffelgratin, Pfeffersauce, Mesclun | 32,50 |
| Fondant de Boef Kartoffel-Trüffel-Püree, Waldpilze, Jus | 27,50 |

Vegetarisch

| | |
|--|-------|
| Gebackene Artischocke In Tempura-Panko Mantel, Cremige Polenta, Pilzen, Ofenkarotte, Zwiebel-Feigenjus | 21,50 |
|--|-------|

Desserts 12,50

Tagesdessert

Crème Brûlée

Frische Früchte, Pistazieneis

Gratinierter Brie de Meaux

Honig, Feige, Himbeere

Café Gourmand

Espresso, kleine Creme Brûlée, Mousse au Chocolat

Colonel

Frische Früchte, Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco

Schokomalheur

Frische Früchte, Vanilleeis