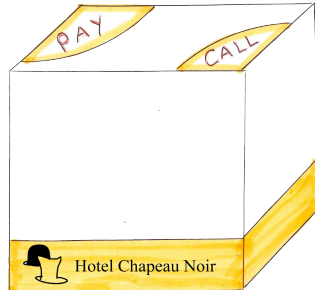


Unser neuer Ordercube auf Ihrem Tisch



Call: Drücken Sie, wenn Sie bestellen möchten

Pay: Drücken Sie, wenn Sie bezahlen möchten

Ist der Cube rot, so ist dieser Platz reserviert

Liebe Gäste,

bei einer Personenzahl ab acht wird gebeten, die Auswahl der Hauptgerichte auf sechs zu beschränken. (Wenn möglich, machen wir selbstverständlich auch eine Ausnahme)

Ebenso bitten wir darum, reservierte Plätze, die nicht mehr benötigt werden, rechtzeitig abzusagen.

Manchmal kommt es vor, dass man die Beilagen verändern möchte. Bitte respektieren Sie, dass wir aufgrund von Preisdifferenzen einen Aufpreis verlangen.

Auf Wunsch erhalten Sie Einsicht in die Allergenkarte. Wenden Sie sich hierzu bitte an das Personal.

Unsere Gerichte werden überwiegend glutamat- und zusatzstofffrei zubereitet.

Alle Preise inkl. derzeit gültiger MwSt und Service!

Menue 32 €

(3-Gänge)

Leckere Tomatensuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat

'Blanc et Noir'
Vanilleeis, Kaffeelikör, Mandeln
und Schlagsahne

Menue 47 €

(4-Gänge)

Ziegenkäse gratiniert
mit Walnuß, Honig und Balsamikocrème

Sorbet 'Limoncello'

Irishes Rinderfilet
mit hausgemachter Kräuterbutter
knusprigen Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse

Crème brûlée
mit caramelisiertem Rohrohrzucker

Menue 69 €

(7-Gänge)

Leckere Tomatensuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Ziegenkäse gratiniert
mit Walnuß, Honig und Balsamikocrème

Räucherlachs an Wasabicrème
und Blattsalat

Steinpilzravioli
mit frischem schwarzen Trüffel
und Parmesan vom Hobel

Sorbet Cassis mit Prosecco

Kalbsentrecôte an Sauce
'Moutarde de Meaux'
knusprige Bratkartoffeln
und Gemüse

Trilogie:

Espresso

Crème brûlée

Schokoladenkuchen

Vorspeisen

Feine pikante Tomatensuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

6 € (vegan)

Ziegenkäse gratiniert
mit Walnuß, Honig und Balsamikocrème

8 €

Garnelen und Jakobsmuschel
mit Lauchstreifen
in Kräuter-Knoblauchbutter

13 €

8 Weinbergschnecken
in feiner Kräuterbutter

10 €

Vorspeisen-Variation

Ziegenkäse gratiniert
Garnelen und Jakobsmuschel
Steinpilzravioli mit frischem Trüffel

17 €

Hauptspeisen / Plats principaux

“Unsere antibiotikafreien Geflügel und unsere Eier beziehen wir vom Hofgut Lorson, unsere Kartoffeln vom Bauer Schaller, unsere Salate und Gemüse überwiegend aus regionalem Anbau.

Mariniertes
Hühnerbrustfilet vom Grill
mit Röstzwiebeln, Pommes
Frites und Beilagensalat
18 €

'Low-Carb'
Hühnerbrustfilet 'mediterrane Art'
mit knackigem Gemüse
18 €

Steinpilzravioli
an feiner Trüffelsoße
mit frischem schwarzen Trüffel
und Parmesan vom Hobel
20 € (Vorspeise: 15 €)

Tagliatelle 'Bolognaise' - vegan
sehr lecker
11 €
(vegetarisch - mit Reibekäse)

Gebratene Garnelen vom Grill
mit Knoblauchcrème, Pommes und Salat
20 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren, Pommes Frites, und Beilagensalat
21 €

Cordon bleu vom Kalb
mit Pommes Frites und Beilagensalat
23 €

Irishes Rinderfilet
mit hausgemachter Kräuterbutter
knusprigen Bratkartoffeln
und mediterranem Gemüse

32 € (ca. 250 gr.)

als

Surf & Turf mit gegrillten Scampis

38 €

Saftiges Entrecôte vom Kalb
an Sauce Pommery 'Moutarde de Meaux'
knusprige Bratkartoffeln und Gemüse

25 € (ca. 300 gr.)

Feine Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Apfel
knusprigen Bratkartoffeln
und Beilagensalat

17,50 € / 21,50 € (Damen und Herren)

Lachsfilet vom Grill
auf mediterranem Gemüse
und Süßkartoffelpüree

17,50 € / 21,50 € (Damen und Herren)

Extras: 2 €

Pfefferrahmsoße, Champignonrahmsoße, Kräuterbutter,
Röstzwiebeln; Pommery-Senfsoße 'Moutarde de Meaux',
Glutenfreie Zubereitung der Schnitzel

Unsere Salate

Kleine bunte Salatschale
mit Kürbiskernen
4 € (vegan)

Salat 'Chèvre chaud'
mit gebackenen Ziegenkäsetaler
und Walnußsplitter
15 € (Vorspeise: 10 €)

Salat 'Vital'
mit Hühnerbrustfilet
vom Grill
18 €

Kinderecke

Pommes Frites
oder Bratkartoffeln
mit Mayo-Ketchup
3,50 €

Kleines Kalbschnitzel mit Pommes
und Mayo-Ketchup
7 €
Für Senioren: 13 € (inkl. kleinem Salat)

Chicken Nuggets mit
Pommes und Mayo-Ketchup
7 €

Nudeln mit Tomaten- oder Rahmsauce
5 €

Desserts

Coupe 'General'
Vanilleeis (3 Kugeln)
mit Whiskey
7 €

Duette de Sorbet
(Cassis, Zitrone)
mit Gin
6 €

Coupe 'Colonel'
Zitrone (3 Kugeln)
mit Wodka
7 €

Crème brûlée
mit caramelisiertem Rohrohrzucker
6 €

'Blanc et Noir'
Vanilleeis mit Kaffeelikör
Mandeln und Schlagsahne
6 €

Tartufo auf Erdbeersoße
(Vanille-Zabaione und Schokoladeneis
im Kakaopulvermantel mit Haselnußstückchen)
6 €

Café 'Gourmand'
mit kleiner Crème brûlée, Sorbet und Espresso
7 €

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis, Früchten und
Amaretto-Sahne-Topping
9 €