

## Wochenkarte

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Vollkornbaguette. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark 🥗 🌾	2,50 €
Zitronenaioli 🥗 🌾	2,90 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,90 €
Oliventapenade 🌾 🥗	2,90 €
Französische Salzbutter 🥗 🌾	2,90 €

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Croutons 🥗 🥗	12,90 €
Mit Speckstreifen 🥗	13,90 €

Vegane Kürbissuppe mit Curry, Ingwer und Kokosmilch 🌿 🌾	7,90 €
---	--------

Hausgemachte Hühnersuppe mit Eierstich und Gemüse 🌾	7,90 €
---	--------

Risotto des Tages 🥗 🌾	19,90 €
-----------------------	---------

Portion Föhler Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter	21,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €

Portion Föhler Muscheln „Provencale“ mit Tomate, Knoblauchbaguette und Kräutern	21,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €

„Coq au Vin“ vom Baskischen Luma Gorri Huhn mit Bandnudeln	24,90 €
--	---------

Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	26,90 €
--	---------

„Steak Frites“ vom Simmentaler Rind ca. 300g mit Pommes, Kräuterbutter und Salat 🌾	31,90 €
--	---------

### Zum Abschluss

Trio von Baskischen Rohmilchkäse (Kuh, Schaf, Ziege) mit Feigen-Senfsauce 🥗	10,90 €
---	---------

Kürbis Pie mit Krokanteispraline	8,90 €
----------------------------------	--------

Schokosouffle mit Zwergorangenkompott und Vanilleeis 🥗	9,90 €
--	--------

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis 🥗	10,90 €
--	---------

„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🥗 🌾	4,50 €
--	--------

Mit einem Schuss Amaretto	6,90 €
---------------------------	--------

🥗 = vegetarisch    🌾 = glutenfrei    🥗 = laktosefrei    🌿 = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern