

Wochenkarte

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

Kräuterquark 	2,70 €
Zitronenaioli 	3,00 €
Vegane Aioli 	3,00 €
Oliventapenade 	3,00 €
Französische Salzbutter 	3,00 €

Feldsalat mit Rote Bete, Croutons und Ziegenfrischkäsepralinen 	12,90 €
Schottischer Wildlachs gebeizt mit Algenblättern, Wildkräutern und Miso-Mayo	15,90 €
Maronensüppchen mit Sellerie und Orange 	6,90 €
Portion Nordsee-Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter Dazu eine Portion Pommes	22,90 € 4,50 €
Portion Nordsee-Muscheln „Provencale“ mit Tomatensauce und Kräutern Dazu eine Portion Pommes	22,90 € 4,50 €
Risotto mit Kürbis und wildem Rosenkohl 	19,90 €
Deftiger Grünkohleintopf mit Mettwurst	.19,90 €
„Leibgericht bei Oma Tina“ Kartoffel-Möhrenstampf mit gepickelter Roter Bete 	17,90 €
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzle und Salat	26,90 €
Der „Fisch des Tages“ steht auf der Tafel, das Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	27,90 €

Zum Abschluss

Schokosoufflé mit Gewürzkirschen und Vanilleeis	..8,90 €
Kleine Creme Brûlée oder Kleine Mouſe au Chocolat je Als Duo	4,90 € 8,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und einer Kugel Vanilleeis 	10,90 €
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso  Mit einem Schuss Amaretto	4,50 € 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