

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 €
Marinierte Rote Bete mit karamellisierten Apfelspalten und Meerrettich		12,90 €
Hausgemachtes Gänserillette mit Schwarzbrot		8,90 €
Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi-Gurkensalat		16,90 €
Kürbissaumsüppchen mit Ingwer, Curry und Cocosmilch		7,90 €
Ein Klassiker im Schnackertz „Königinnenpastete“		13,90 €
Waldpilze in Rahm mit Spinat-Käseködel		19,90 €
Portion Nordsee-Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter		22,90 €
Dazu eine Portion Pommes		4,50 €
Portion Nordsee-Muscheln „Provencal“ mit Tomatensauce und Kräutern		22,90 €
Dazu eine Portion Pommes		4,50 €
Risotto mit Wildem Rosenkohl und Kürbis		19,90 €
Viertel von der Martinsgans mit Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Kartoffelknödeln		39,50 €
Ragout vom Eifelhirsch mit Rahmwirsing, Preiselbeeren und Serviettenknödeln		26,90 €
„Fisch des Tages“ steht auf der Tafel, das Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter		27,90 €

Zum Abschluss

Kleine hausgemachte Dessert: Creme Brûlée mit Vanille, Lebkuchenmousse		je 4,90 € als Duo 8,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott 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