

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 Speck und Croutons	13,90 €
Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Croutons 🍴	11,90 €

Deftiges Linsensüppchen mit Mettwurst klein/groß 🥗 🌾	6,90/9,90 €
--	-------------

Tagessuppe	7,90 €
------------	--------

Risotto mit halbdetrockneten Tomaten und jungem Spinat 🍴 🌾	18,90 €
--	---------

Blumenkohl „Polnische Art“ mit Butter, Semmelbrösel, Ei, Petersilie und Brätlingen 🍴	18,90 €
--	---------

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

Portion Muscheln „Bretonische Art“ mit Baguette und Butter	21,90 €
Dazu eine Portion Pommes	4,50 €

Wieder da unser „Pfundskerl“ Dickes Kotelett vom Eifelschwein mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln und Salat (Wartezeit mind. 30 min.)	23,90 €
--	---------

Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	27,90 €
--	---------

„Steak Frites“ vom Simmentaler Rind (300g) mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	31,90 €
--	---------

Zum Abschluss

Schokosouffle mit Gewürzkirschen 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