

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 €

Gepickeltes Wintergemüse mit Feldsalat, Senfsaat und Hummus von gelben Linsen 🌿 🌾	13,90 €
--	---------

Schaumsüppchen von Krustentieren mit Gambas	9,90 €
---	--------

Kartoffelsuppe mit Mettwurst	7,90 €
------------------------------	--------

Rotweinrisotto mit Bohnen und Chicoree 🍴 🌾	19,90 €
--	---------

Waldpilze in Rahm mit Spinat- und Serviettenknödel 🍴	19,90 €
--	---------

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachter Remoulade	27,90 €
---	---------

Gebratene Seeteufel Medaillons auf Rotweinrisotto mit roten Zwiebeln, Chicoree, Bohnen und Speck	31,90 €
---	---------

Streifen vom Eifelschweinefilet mit Pappardelle in Pilzrahm	22,90 €
---	---------

Rinderfiletsteak mit Morchelrahmsauce, Kartoffel-Schnittlauchpüree und Salat	31,90 €
---	---------

Zum Abschluss

Kleine Creme Brulee oder Kleines Tiramisu mit Beeren 🍴 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