

Für Euch gebraut: „Schnackertz Landbier“ Naturtrüb 0,3l 2,90 €

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

Kräuterquark 🍷 🌾	1,50 €
Zitronenaioli 🍷 🌾	2,00 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,00 €
Oliventapenade 🌾 🌊	2,50 €
Französische Salzbutter 🍷 🌾	2,50 €

## Wochenkarte

Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Friseesalat, Wassermelone und Kerbel 🌾 🌊 14,90 €

„Salat Nicoise“ mit Thunfisch, Bohnen, Kartoffeln, Sardellen, Kapern und pochiertem Ei 🌊 🌾 14,90 €  
Ohne Fisch 🍷 🌊 🌾 10,90 €

Tomatenessenz mit Mediterranen Gemüseperlen 🌿 🌾 6,90 €

Quiche des Tages dazu Marktsalat 🍷 9,90 €

Risotto mit Artischocken, Pfifferlingen und Kräutern 🍷 13,90 €

Veganer „Mixed Grill“ von Gemüsen 🌿 🌾 13,90 €

Gebratene Maispouardenbrust mit Blumenkohl, Koriander und Kartoffel 🌾 20,90 €

Sous-Vide gegarter Bauch vom Eifelschwein auf Dicken Bohnen aus Rommerskirchen, Pfifferlingen und Kartoffelpüree 18,90 €

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

„Steak und Frites“ 300g Rumpsteak vom Uruguay-Grain-Fed Rind dazu Pommes, Tomatensalsa, Chimi Churry und Salat 🌾 🌊 24,90

🍷 = vegetarisch    🌾 = glutenfrei    🌊 = laktosefrei    🌿 = vegan

## Zum Abschluss

Duo von Schokolade mit Pumpernickeleis 🍌	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis 🍌	7,90 €
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🍌 ☺	3,90 €
Mit einem Schuß Amaretto	5,90 €

🍌 = 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