

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 €

„Cesars Salad“ von geschmorten Romanasalat mit Baskischem Freilandhuhn und Hokkaido-Kürbis-Dip 🥛 🌾 15,90 €

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit gebratenen Pfifferlingen und Croutons 🍴 🥛 14,90 €
Mit Speckstreifen 🥛 15,90 €

Vegane Kürbissuppe mit Curry, Ingwer und Kokosmilch 🌿 🌾 7,90 €

Risotto mit Pfifferlingen und Kürbis 🍴 🌾 18,90 €

Tagliatelle in Pfifferlingrahmsauce 🍴 18,90 €

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

Portion Föhler Muscheln „Provencale“ mit Tomate, Knoblauchbaguette und Kräutern 21,90 €
Dazu eine Portion Pommes 4,50 €

Haxenfleisch vom Eifelschwein in Malzbiersauce mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelknödel 18,90 €

Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter 26,90 €

„Steak Frites“ vom Simmentaler Rind ca. 300g mit Pommes, Kräuterbutter und Salat 🌾 31,90 €

Zum Abschluss

Trio von Baskischen Rohmilchkäse (Kuh, Schaf, Ziege) mit Feigen-Senfsauce 🍴 9,90 €

Kürbis Pie mit Krokanteispraline 🍴 8,90 €

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