

## 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 €

Kürbisschaumsüppchen mit Curry und Cocos 🌿 🌿	7,90 €
--	--------

Hummerschaumsuppe mit Jakobsmuscheln	9,90 €
--------------------------------------	--------

Risotto mit halbetrockneten Tomaten und Rucola / 🌿	18,90 €
--	---------

Kaspressknödel mit Spinat, Butter und Parmesan /	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 €

Hausgemachte Kalbfleischfrikadellen auf „Pottschlaat“ (Kartoffelstampf mit Endiviensalat vermengt)	19,90 €
---	---------

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