



Tagessuppe 8,90€

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Artischocken und Ricotta in Kräuterrahm, dazu Walnüsse 19,90€

Semmelknödel in Pilzrahmsauce mit Speck (auch vegetarisch) 17,90€

Kürbis-Rosenkohl-Pfanne in Kokosmilch mit Sweet-Chili-Sauce, dazu vegane Spätzle (vegan) 18,90€

Fettuccine mit Rumpsteakstreifen in Trüffel-Pilzrahmsauce mit Frühlingszwiebeln 20,90€

Boeuf Bourguignon mit Schalotten, Champignons und Roter Bete an Kräuter-Kartoffelpüree 27,90€

Lammhaxe auf Stampf aus Kichererbsen, Aubergine und getrockneten Tomaten, dazu Granatapfelsauce 28,90€

Coq au Vin in eigener Sauce mit Julienne-Gemüse und Speck, dazu Kartoffelgratin 24,90€

Rumpsteak gegrillt in Jus mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32,90€

Lachsfilet in Proseccosauce mit Mangold und Kräuterkartoffeln 27,90€

Garnelenpfanne in Knoblauch-Chili-Sauce mit Kräutern und Cherrytomaten, dazu Baguette 18,90€

Salatblattvariation in Senf-Kräuter-Dressing

mit Ziegenkäse und Honig 16,90€

mit Hähnchenbruststreifen in Sweet-Chilli-Sauce 18,90€

mit gebratenen Garnelen in Knoblauch und Kräutern 20,90€



Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Speck, Lauch und Käse	11,90€
mit Ziegenkäse und Tomaten, dazu Rucola	12,90€
mit Bergkäse, Gouda, Preiselbeer-Konfitüre und Walnüssen	14,90€

Kleine Variationen

Antipasti-Teller mit diversen Leckereien, dazu Brot und Dip	15,90€
Käsevariation mit Feigensenf, dazu Brot und Dip	11,90€
Französische Kartoffeln mit Knoblauchcreme, Rucola und Tomaten	8,90€
Kräuteroliven mit Brot und Dip	5,90€
Beilagensalat	7,90€

Dessert

Hausempfehlung: Selbstgemachter Schokobrownie mit Vanilleeis	8,90€
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00€
mit Sahne	+ 0,80€
Tagesdessert – siehe Tafel	