



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€



Speisekarte

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