

Suppen, Salate, Vorspeisen

Bouillabaisse « nach marokkanischer Art » mit verschiedenen Fischen und Ajoli 9,40 €

Aufgeschäumtes Pfifferlingsüppchen 5,80 €

Büffel BURRATA mit Basilikumpesto, Olivenöl, Strauchtomaten, frischen Kräutern und frisches Brot aus unserer „Backstube“ mit Kräuterquark 12,20 €

« Paillard » vom Argentinischen Roastbeef auf Salatvariationen 16,80 €

Gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymiansauce auf frischen Blattsalaten 12,20 €

Verschiedene Leckereien aus der Bacchusküche 13,20 €

Gerichte mit frischen Pfifferlingen



Salatvariation mit frischen Pfifferlingen 13,60 €

Pfifferlingrisotto 14,20 €

Frische Pfifferlinge auf hausgemachten Servietten- Gemüseklößen 14,80 €

Frischen Pfifferlinge mit Pappardelle, vegan 15,20 €

Frische Pfifferlinge mit gebratener Gänseleber Kartoffelspalten 18,60 €

Rumpsteak vom Angusrind mit frischen Pfifferlingen und hausgemachten Serviettenklößen 26,80 €

AUS DEM MEER



Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten und Pernod flambiert, mit Blattspinat, dazu Ajoli 22,80 €

Dorade im Ganzen gebraten mit frischen Kräutern und Kartoffelspalten 19,40 €

GEMÜSE & PASTA

Risotto mit frischen grünem und weißem Spargel und Parmesan 15,20 €

Pasta mit frischem Markgemüse und Kräutern, aglio e olio und Parmesan 12,20 €

KLASSIKER

Tafelspitz vom Kalb auf Bouillongemüse, gewürfelten Kartoffeln und Meerrettichsauce 16,70 €

Hausgebackener Hackbraten auf Wirsinggemüse mit Kartoffelspalten und Spiegelei 12,60 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken, mit lauwarmem Kartoffelsalat 19,80 €

Kleine Steaks vom Neuseelandlamm, Thymiansauce, Gemüseratatouille und Kartoffelgratin 23,80 €

Rumpsteak (220gr) vom Angusrind mit Pfeffersosse, Gemüseratatouille und Bratkartoffeln 24,90 €

DESSERT



Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanilleeis 6,40 €

Hausgemachte Erdbeer Panna Cotta 6,80 €

Käseplatte mit ausgesuchten Käsen, Trauben und Früchte-Chutney 11,20 €

**Vegetarische Tajine mit Gemüse und Trockenobst 17,20 €
auf Vorbestellung**



