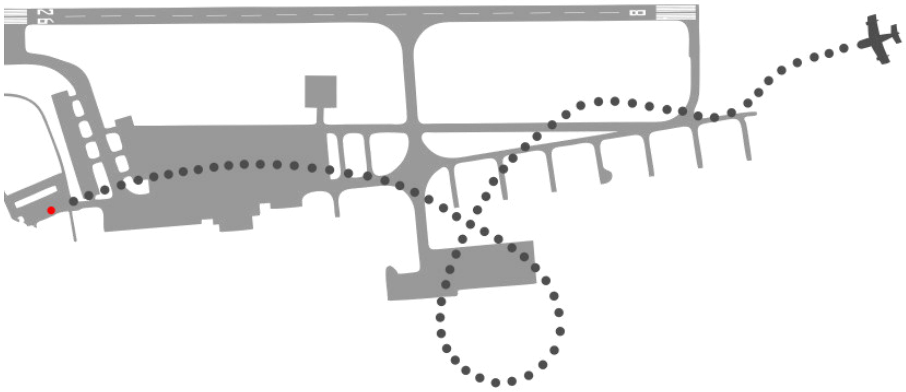

WIR EMPFEHLEN

APERITIF

LILLET WINTER THYME
Lillet Blanc, Birnensaft, Tonic, Zimt, Zitronensaft, Thymian — 5,90

LILLET TARTE (HEISSGETRÄNK)
Lillet Blanc, Apfelsaft, Zimt, Zitronensaft — 5,90

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM SCHWARTENMAGEN
Kräuter-Vinaigrette, feine Zwiebelringe, Radieschen, Wildkräutersalat — 5,50

BIRNEN-SCHAUM-SUPPE
Sellerie, weißer Portwein, Birne, Zimt-Croûtons — 5,90

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
Orangen-Vinaigrette, Orangenfilet, Wildkräutersalat — 7,50

HAUPTSPEISEN

KÄSESPÄTZLE AUS DEM OFEN
frische Spätzle, Emmentaler, mehlierte Röstzwiebel — 9,50

GAMBAS VOM GRILL
Olivenöl, Zitrone, Petersilie, Chili, Weißwein, dazu Baguette — Vorspeise 6 Stk. 9,90 / Hauptspeise 10 Stk. 14,90

extra… frische Pasta — 5,50

REHGULASCH
frische Bandnudeln, Preiselbeer-Birne — 16,90

ENTENBRUST
tranchierte Entenbrust, Orangensauce, Kartoffelknödel, Apfelrotkohl — 18,50

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
Süßkartoffelpüree, Portwein-Jus, Zuckerschoten, Möhren, Sellerie-Chips — 24,50

FLAMMKUCHEN

DER FRANZOSE
Sauerrahm, Weichkäse, Feigen-Chutney, Portwein-Zwiebeln, Zitronen-Öl — 11,50

À LA CARTE

VORSPEISEN

KARTOFFELCREMESUPPE
dazu unser frisches Landbrot — 4,90

FRÜHLINGSRÖLLCHEN
6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 * — 4,50

GARNELE IM KNUSPERMANTEL
6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 10 * — 5,90

OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN
fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten dazu Baguette 2 3 6 9 10 — 4,90

TAPAS TELLER
spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel,
Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomaten dazu Baguette 1 2 3 5 6 9 10 — 12,50

RINDER-CARPACCIO
hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet
mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Grana Padano dazu Baguette — 10,50

HAUPTSPEISEN

FINTHER BRATWURST
Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Senf und Kartoffelsalat 1 2 3 5 — 6,90

CURRYWURST
Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Pommes 5 8 — 7,50

SCHAFSKÄSE
im Ofen gebacken, garniert mit Tomaten,
mediterranen Kräutern und Olivenöl — 9,60

SALAT MIT PUTENSTREIFEN
verschiedene Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen 10 * — 11,50

SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN
verschiedene Blattsalate mit in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen — 12,90

SCHNITZEL „WIENER ART“
mit Pommes und Beilagensalat — 12,50

KALBSSCHNITZEL
dazu Kartoffelsalat und kleiner Salatbouquet 1 2 5 10 — 18,50

PUTENSTEAK
vom Grill mit Kräuterbutter Pommes und Beilagensalat — 12,90

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)
Folienkartoffel, Kräuterquark, Röstbaguette und Kräuterbutter — 22,90

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER ART
Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10 — 7,90

À LA MAIK
Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni
und Grana Padano 2 3 5 9 10 — 10,50

VEGETARISCH
Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten — 8,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.

KLEINE GÄSTE
bis 12Jahre

POMMES 3,00

SCHNITZEL
„Wiener Art“ mit Pommes 5,90

KLEINER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 5,50

HÄHNCHEN NUGGETS
dazu Pommes 5,50

FISCHSTÄBCHEN
dazu Pommes 5 5,50

EXTRAS

HAUSGEMACHTE SAUCEN
Rahmsauce 2,50
Pfeffersauce 2,50

BEILAGENSALAT
klein 3,00
groß 6,50

wahlweise mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Essig & Öl

DESSERT

LAVA CAKE *(ZUBEREITUNG À LA MINUTE, BACKZEIT 15 MIN)*
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis 7,90

ERTRUNKENER ESPRESSO
Vanilleeis aufgegossen mit Espresso 3,90

KAISERSCHMARRN
Puderzucker, Pflaumenkompott 6,50

HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)
Vanilla | Belgian Chocolate | Strawberries & Cream | Macadamia Nut Brittle 3,40

KUCHEN
je Stück 3,50

WAS ZU FEIERN?

Wie wäre es mit einem Menü? Zum Beispiel ein Dreigangmenü

Gebratene Garnelen auf Avocado-Püree, Mango-Tatar, Möhren-Creme

***

Rinderfilet sous-vide auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Schoko-Portwein-Jus, glasierte Möhren, Selleriechips

***

Lavaküchlein mit Vanilleeis

45 EUR p. P. (Ab 6 Personen und nur auf Vorbestellung)

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

*** enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal**

Inhaltsstoffe
1 Farbstoff **2 Konservierungsstoff** **3 Antioxidationsmittel** **4 geschwefelt**
5 Geschmacksverstärker **6 geschwärzt** **7 Phosphat** **8 Süßungsmittel**
9 Sulfite **10 Säuerungsmittel**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.