



TAGESKARTE

PLAT DU JOUR

- Soup du jour | 7
Pasta du jour | 12,5
Risotto du jour | 12,5

VORSPEISEN

- Gemischte Blattsalate, Rettich & Karotte** | 8
Blattsalate mit Endivie, Rettich, Radieschen und Karottendressing
- Büffelmozzarella & Tomate** | 13,5
Marinierter Büffelmozzarella mit konfiertem Ochsenerztomate, Pinienkernpesto und Rucola
- Caesar Salad** | 11,5
Römersalat, Parmesan und Croûtons mit Putenbruststreifen | 15,5
mit Rinderfiletstreifen | 16,5
mit Garnelen | 18,5

SNACKS

- Flammkuchen vegetarisch** | 11
mit Zucchini, Tomate und Parmesan
- Flammkuchen italienisch** | 13
mit italienischem Schinken, Parmesan und Rucola
- Pulled-Pork-Burger** | 14
Pulled Pork mit Rucola, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Coleslaw und Süßkartoffel-Pommes-frites

HAUPTGERICHTE

- De Cecco N°46 & Schweinebäckchen** | 14
Muschelnudeln mit geschmortem Schweinebäckchen und Barigoulegemüse
- Skrei & Lauch** | 25
Gedämpfter Skrei auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Kräuterseitlingen und Zitronen-Kümmelsud
- Maispouardenbrust & Süßkartoffel** | 26
Gebratene Maispouardenbrust mit gebratener Süßkartoffel und Baby-Mangold
- Rehrücken, wilder Brokkoli & Kerbelknolle** | 26
Gratinierter Rehrücken und Ravioli von der Schulter mit Kerbelknolle und Petersiliensauce
- Steak & Frites** | 28 / 32
Entrecôte oder Rinderfilet mit Pommes frites, Sauce béarnaise und Beilagensalat
- ### DESSERTS
- Milchreis & Rhabarber** | 7
Milchreis mit Zitronengras, Rhabarberkompott und Mascarponeeis
- Kaffee-Crème-brûlée & Brombeere** | 7
Kaffee-Crème-brûlée mit Brombeeren, Balsamicoeis und Schokoladenmalto
- Französische Käseauswahl** | 12,5
Trauben und Feigensenf

LUNCH MENU

PLAT DU JOUR

- Soup du jour | 7
Pasta du jour | 12,5
Risotto du jour | 12,5

STARTERS

- Mixed leaf salads, radish & carrot** | 8
Leaf salads with endive, radish, small radish and carrot dressing
- Buffalo mozzarella & tomato** | 13,5
Marinated buffalo mozzarella with beefsteak tomato confit, pine nut pesto and rocket
- Caesar Salad** | 11,5
Romain lettuce with parmesan and croûtons
with strips of turkey breast | 15,5
with tips of beef tenderloin | 16,5
with prawns | 18,5

SNACKS

- Tarte flambée vegetarian** | 11
with zucchini, tomato and parmesan
- Tarte flambée Italian** | 13
with Italian ham, parmesan and rocket
- Pulled pork burger** | 14
Pulled pork with rocket, cheddar cheese, tomatoes, cucumbers, coleslaw and sweet potato fries

MAIN DISHES

- De Cecco N°46 & pork cheek** | 14
pasta with braised pork cheek and vegetables à la barigoule
- Norwegian codfish & leek** | 25
steamed Norwegian codfish, potatoes with leek, king oyster mushrooms and lemon caraway stock
- Corn-fed poulard breast & sweet potato** | 26
fried corn-fed poulard breast with fried sweet potato and baby Swiss chard
- Saddle of venison, wild broccoli & chervil** | 26
saddle of venison au gratin and ravioli filled with shoulder of venison, served with chervil and parsley sauce
- Steak & fries** | 28 / 32
Entrecôte or beef fillet with French fries, sauce béarnaise and side salad

DESSERTS

- Rice pudding & rhubarb** | 7
rice pudding with lemongrass, rhubarb compote and mascarpone ice cream
- Coffee crème brûlée & blackberry** | 7
coffee crème brûlée with blackberries, balsamic ice cream and chocolate malto
- French cheese selection** | 12,5
Grapes and fig mustard

Öffnungszeiten

Tageskarte: 12:00 – 14:00 Uhr | Abendkarte: 18:00 – 23:00 Uhr

Opening Hours

Lunch: 12.00 noon – 2:00 pm | Dinner: 6:00 pm – 11:00 pm