



## Menükarte

### *Suppen, Salate und Vorspeisen*

**Alle Vorspeisen servieren wir mit hausgemachtem Kartoffel-Rosmarin Ciabatta**

**Brotkorb+Dip 6,10 a,g**

**Kartoffel-Orangen Suppe 8,90 g,h**  
mit Curry-Rosmarin Mandeln

**Klassische – Französische Zwiebelsuppe, 8,90 g,h**  
mit Thymian – Croutons und le Gruyere - Brulee

**karamellisierter Ziegenkäse 11,90 g**  
an Rucola-Bouquet und mediterranem Tomaten-Chili Confiture

**zartgebratene Riesengarnelen 16,80 b,d**  
mit einem Hauch von Knoblauch, Chili, Vanille, Ingwer, Rosmarin  
perfektioniert und in der Pfanne serviert

**Salat de Maison 14,40 a**  
Marktfrischer Salat mit frischen Kräutern und Croûtons

- + Fetakäse, Oliven 6,10 g
- + flambierter Ziegenkäse 7,10 g
- + kreolisch marinierter Garnelenspieß 9,90 b,d
- + krossgebratenem Poulardenbruststreifen 10,90 a
- + rosa gegrillte Roastbeefstreifen 12,50
- + zart gegrilltes Lachsfilet 12,50



## Menükarte

### *Hauptgerichte auf kulinarischer „Art“*

**gebackener Fetakäse an pikanter 15,90 g**  
**Mango-Rucola Salsa**  
dazu Kartoffel-Rosmarin Ciabatta

**Pasta im Parmesan – Basilikum Sauce, 16,90 g**  
Rauke und Kirschtomaten drapiert ....

+ Mediterranes Schwenkgemüse 7,90  
+ krossgebratenem Poulardenbruststreifen 10,90 a  
+ zart gebratene Garnelen 9,90 b,d  
+ rosa gegrillte Roastbeefstreifen 12,50

**Tortellini gefüllt mit Spinat-Ricotta trifft auf 19,50 e,a,e,m,n,f**  
**provenzialisches Schwenkgemüse**  
in Weißwein à la Crema und Parmesan drapiert

**Linguine mit zart gebratenen Garnelen, 19,50 b,g**  
Knoblauch, Rucola, sonnengereifte Tomaten in Zitronen-Pesto  
und Parmesan garniert

**saftig gegrilltes Poulardenbrustfilet 21,90 g,h**  
**an Champignon à la Crema**  
dazu Kräuter-Nuss-Kartoffeln



## Menükarte

**zart gebratenes Lachsfilet** 23,90 d  
an mediterranem Gemüse-Kartoffel Beet einschließlich Vanille  
parfümierten Rosmarin Strauchtomaten

**Zanderfilet kross gebraten** 24,90 g,d  
auf einem Spinat-Orange-Frischkäse-Prosecco Risotto

**rosa gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g)** 27,90

+ mediterranes Schwenkgemüse 7,90

+ Kräuter-Nusskartoffeln 7,90

+ marktfrischer Salatbeilage 7,90

+ Kartoffelgratin 7,90 h

*Sprechen Sie bitte das Service Personal für unsere kleinen  
Feinschmecker an.*

*Dessert und Feines  
ein Erlebnis für den Gaumen*

**Affogato al Espresso** 6,90 d  
zartes Vanille-Eis, mit einem aromatischen – intensiven – frisch  
gebrühtem Espresso übergossen

**Vanille-Parfait mit Cookies-Orangen Crumble** 10,90g,c  
an Waldbeeren-Lavendel Ragout

**Apfel-Basilikum Strudel** 10,90 a,g,c  
an Thymian-Vanille Sauce

