

HEIMATKÜCHE

MIT FRANZÖSISCHER FINESSE & MEDITERRANEN AROMEN

EUROPEAN TASTE. LOCAL SOUL.

VORSPEISEN

BROT (1. PORTION INKL.)
5€ (je weitere Portion)

LOCH DUART LACHS Gurke, Dill, Honig 3
27€

GARNELECOCKTAIL FFF
31€ Mandarine, Kopfsalat, Champignons 7

PÂTÉ EN CROÛTE Waldorfsalat, Senfcreme,
29€ Pinienkern-Vinaigrette 2, 4, 12

UNSER GRIECHISCHER BAUERN Salat Feta, Paprika, Tomate, Gurke 8, 12
21€

SUPPEN

SPARGEL SUPPE Grüner Spargel 8
15€

MÖHREN-TOMATENSUPPE 8
15€

ZWEIERLEI SÜPPCHEN Spargel & Möhre-
15€ Tomate 8

KLARE FLEISCHCONSOMMÉ Rind, Lamm, Geflügel,
20€ Wurzelgemüse 9

ZWISCHENGERICHTE

BERGISCHE FORELLE Selleriecreme, Apfel, Holunder-
29€ blüten-Vinaigrette 3, 4

BALFEGO THUNFISCH Rote Beete, Meerrettich,
31€ Sauerampfer 3

GEBEIZTE & GEDÖRRT E Rote Beete, Meerrettich,
23€ WASSERMELONE Sauerampfer

UNSERE PILZLEBER FFF Pilze, Ananas, Estragon
23€

HAUPTGÄNGE

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN Schmorgurken, Honigkochschinken,
44€ Gruyère, Kartoffelpüree 8

RINDERSCHMORRBRATEN FFF Romanasalat, Radieschen,
41€ Kartoffelpüree 8

ZANDER AUS DEM IJSSELMEER Bohnen, Birne, Lauch-Vinaigrette 3
44€

TOMATEN-GNOCCHI Zucchini, Pistazie, Stracciatella 8
32€

DESSERT

BANANEN SPLIT Original Beans Schokolade,
19€ Vanille 2,12

GIN TONIC Gin-Tonic-Gelee, Zitronen
14€ Sorbet, Wacholdersirup

ERDBEEREN Holunderblütensauerrahm,
19€ Sauerampferis 8, 12

KÄSE

KÄSETELLER mit drei Sorten, Früchtebrot und
18€ Hagebuttengelee

24€ mit vier Sorten, Früchtebrot und
Hagebuttengelee

8, 12

KURZFRISTIGE ÄNDERUNGEN DER KARTE SIND VORBEHALTEN.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER. BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSER SERVICE TEAM.

ALLERGENE | 1: SCHALENFRÜCHTE | 2: EIER | 3: FISCH | 4: SENF | 5: SOJA | 6: ERDNÜSSE | 7: KREBSTIERE | 8: MILCHPRODUKTE | 9: SELLERIE | 10: SESAM | 11: WEICHTIERE | 12: GLUTEN : VEGETARISCH : VEGAN