

HEIMATKÜCHE MIT FRANZÖSISCHER FINESSE & MEDITERRANER LEICHTIGKEIT EUROPEAN TASTE. LOCAL SOUL.

VORSPEISEN

LOCH DUART LACHS 27€	Fenchel, Senf, Orangen- Vinaigrette 3,4	
GARNELENCOCKTAIL FFF 29€	Ananas, Kopfsalat, Champignons 2,7	
PÂTÉ EN CROÛTE 29€	Waldorfsalat, Senfcreme, Pinienkern-Vinaigrette 2, 4, 12	
HANDKÄS MIT MUSIK 21€	Pumpernickel, Radieschen, Rote Zwiebel 8, 12	V

SUPPEN

KRUSTENTIER- SUPPE 19€	7,8	
MÖHREN-TOMATENSUPPE 13€	8	V
ZWEIERLEI SÜPPCHEN 15€	Krustentier & Möhre- Tomate 8	V
KLARE FLEISCHCONSOmmÉ 21€	Rind, Lamm, Geflügel, Wurzelgemüse 9	

ZWISCHENGERICHTE

BALFEGO THUNFISCH 31€	Rote Beete, Meerrettich, Sauerampfer 3	
GEBEIZTE & GEDÖRRT WASSERMELONE 23€	Rote Beete, Meerrettich, Sauerampfer	V
UNSERE PILZLEBER FFF 23€	Aprikose, Kaffee, Sonnenblumenkerne	V

HAUPTGÄNGE

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN 43€	Schmorgurken, Honigkochschinken, Gruyère, Kartoffelpüree 8	
RINDERSCHMORR- BRATEN FFF 39€	Romanasalat, Radieschen, Kartoffelpüree 8	
ZANDER AUS DEM IJSELMEER 43€	Mais, Junger- Lauch, Lauch-Vinaigrette 3,5	
CONFIERTER KOHLRABI 31€	Piemonteser Haselnuss, Chinakohl Macis- Beurre blanc 8	V

DESSERT

BERGISCHE ZWETSCHGE 19€	Sauerrahm, Streusel, gebackener- Zwetschgen- Sud, Zimtblüten- Eis 2,8,12	V
VIRGIN LIMONCELLO 13€	Basil-Gelee, Amalfi Zitrone	V
3X ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE 19€	Olivenöl, Fleur de sel 2,8,12	V

KÄSE

KÄSETELLER 18€	mit drei Sorten, Früchtebrot und Hagebuttengelee	V
24€	mit vier Sorten, Früchtebrot und Hagebuttengelee 8, 12	
SAUERTEIG-BROT BÄCKEREI BULLE MIT FRANZÖSISCHER SALZBUTTER Eine Portion Pro Tisch inbegriffen 5€ (je weitere Portion)		

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 SERVICETEAM.
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 V: VEGETARISCH V: VEGAN