

HEIMATKÜCHE

MIT FRANZÖSISCHER FINESSE & MEDITERRANER LEICHTIGKEIT

EUROPEAN TASTE. LOCAL SOUL.

VORSPEISEN

LOCH DUART LACHS Fenchel, Senf, Orangen- Vinaigrette 3,4
27€

GARNELECKTAIL FFF
29€ Ananas, Kopfsalat, Champignons 2,7

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

HANDKÄS MIT MUSIK Pumpernickel, Radieschen,
21€ Rote Zwiebel 8, 12



ZWISCHENGERICHTE

BALFEGO THUNFISCH Rote Beete, Meerrettich,
31€ Sauerampfer 3

GEBEIZTE & GEDÖRRTE WASSERMELONE Rote Beete, Meerrettich,
23€ Sauerampfer



UNSERE PILZLEBER FFF Aprikose, Kaffee,
23€ Sonnenblumenkerne



DESSERT

BERGISCHE ZWETSCHGE Sauerrahm, Streusel, gebackener-
19€ Zwetschgen- Sud, Zimtblüten- Eis 2,8,12



VIRGIN LIMONCELLO Basil-Gelee, Amalfi Zitrone
13€



3X ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE Olivenöl, Fleur de sel 2,8,12
19€



SUPPEN

KRUSTENTIER- SUPPE 7,8
19€

MÖHREN-TOMATENSUPPE 8



ZWEIERLEI SÜPPCHEN 15€ Krustentier & Möhre-
Tomate 8



KLARE FLEISCHCONSOMMÉ 21€ Rind, Lamm, Geflügel,
Wurzelgemüse 9

HAUPTGÄNGE

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN Schmorgurken, Honigkochschinken,
43€ Gruyère, Kartoffelpüree 8

RINDERSCHMORR- BRATEN FFF Romanasalat, Radieschen,
39€ Kartoffelpüree 8

ZANDER AUS DEM IJSSELMEER Mais, Junger- Lauch,
43€ Lauch-Vinaigrette 3,5

CONFIERTER KOHLRABI Piemonteser Haselnuss, Chinakoh
31€ Macis- Beurre blanc 8



KÄSE

KÄSETELLER 18€ mit drei Sorten, Früchtebrot und
Hagebuttengelee



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

: VEGETARISCH : VEGAN