

Menü 1

Salat der Saison an Vinaigrette

*Spaghetti mit Garnelen
in würziger Tomatensauce*

Panna Cotta mit Waldfruchtsauce

19,50 €

Menü 2

Lauchcremesuppe mit Crème fraîche

*Schweinemedallions mit Champignonsauce
mit Tagliatelle*

Crema Catalana mit Obstsalat

25,80 €

Menü 3

Gemischter Vorspeisenteller

(Parmaschinken mit Melone, Tomaten Mozzarella und Meeresfrüchtesalat)

Lammmedaillons

„Provenceal Art“ mit Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat

32,90 €

Menü 4

Gemischter Vorspeisenteller

(Parmaschinken mit Melone, Tomaten Mozzarella und Meeresfrüchtesalat)

Zanderfilet in Kräutersauce mit Reis

Gemischter Dessertteller

32,90 €

Vorspeisen

Salat der Saison an Vinaigrette

4,90 €

Lauchcremesuppe mit Crème fraîche

5,90 €

Parmaschinken mit Melone

10,90 €

Tomaten Mozzarella

8,90 €

Meeresfrüchtesalat

11,90 €

Gemischter Vorspeisenteller

(Parmaschinken mit Melone, Tomaten Mozzarella und Meeresfrüchtesalat)

11,90 €

Empfehlungen der Küche

Ofenkartoffel mit Räucherlachs an Salat

11,50 €

Spaghetti mit Garnelen in würziger Tomatensauce

12,90 €

Tagliatelle mit Edelpilzsauce

9,50 €

Tagliatelle mit Bolognese

9,50 €

Fusilli mit frischem Pesto

9,50 €

Flammkuchen „Elsässer Art“

8,90 €

Flammkuchen „griechischer Art“
8,90 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Salat
10,90 €

Pfeffer Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat
13,90 €

Schweinemedallions mit Champignonsauce
dazu Tagliatelle und Salat
16,50 €

Rumpstaek mit Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salat
18,90 €

Lammmedallions „Provençal Art“
mit Kartoffelgratin und Salat
18,90 €

Zanderfilet in Kräutersauce

mit Reis und Salat

17,90 €

Dessert

Panna Cotta

mit Waldfruchtsauce

6,90 €

Mousse au Chocolat

auf einem Eierlikörspiegel

7,90 €

Crema catalana mit Obstsalat

7,90 €

Dessertteller nach „Art des Hauses“

9,50 €