

Vorspeise und Suppe

Preise in €

Carpaccio vom Rind	20
Trüffelhobel Käse Trüffelcreme Brioche Croûtons Kräuter	
Salat Niçoise a la Esszimmer	18
Gebratener Thunfisch Kartoffel Bohnen Oliven Drop Ei eingelegte Rote Zwiebeln	
Spitzpaprika Carpaccio ^{V, G}	15
Gebackener Feta Kräuter Cashewkerne Bärlauch	
Mit Garnelen	21
Schüssel Salat für 2 Personen ^{V, VG, G}	16
Saisonales Dressing Gepickeltes Gemüse Kerne	
Gemischter Salat ^{V, VG, G}	9
Saisonales Dressing Gepickeltes Gemüse Kerne	
Gratinierte Jakobsmuscheln ^G	23
Blumenkohl Haselnuss Crumble Hollandaise Kräuter	
Karotten-Mango-Suppe ^G	14
Gebratene Garnele	

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Personal – wir beraten Sie gerne individuell.

V – Vegetarisch | VG – Vegan | G – Glutenfrei

Hauptspeise

Preise in €

Rumpsteak 37

Pommes Berny | Gemüse | wahlweise mit:
Pfefferrahmsoße oder Zwiebelmarmelade

Rinderfilet 45

Pommes Berny | Gemüse | wahlweise mit:
Pfefferrahmsoße oder Zwiebelmarmelade

Wiener Schnitzel vom Kalb 32

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln |
Gurkensalat | Zitrone | Preiselbeeren

Tagesfisch TP

Spargel Risotto ^{V, VG, G} 24

Sonnenblumenkerne | Parmesan

Mit Garnelen 32

Dessert

Schokoladenfondant mit flüssigem Kern ^V 15

Eiscreme | Fruchtdeko

Affogato 5.50

Espresso | Vanilleeis

Crème Brûlée ^V 13

Vanille | Erdbeersorbet

Nougatmousse ^V 15

Tobleronenparfait | Erdbeeren | Eierlikörsauce

Dessertauswahl für zwei ^V 34

Eine feine Komposition unserer beliebtesten Desserts zum Teilen

Französische Käseauswahl ^{V, G} 17

Feigensenf | Früchtebrot | Trauben

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Personal – wir beraten Sie gerne individuell.

V – Vegetarisch | VG – Vegan | G – Glutenfrei