



VORSPEISEN

KLEINER BEILAGENSALAT 5,50€

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten und grüner Gurke

ZIEGENKÄSE UND BIRNE 15,20€

karamellisierte Ziegenkäse mit Birnenspalten und Walnüssen auf Ruccola- und Römersalat

„KRABBENCOCKTAIL“ 16,50€

Lauwarm marinierte Eismeer Garnelen auf Salaricco-Chiffonade mit Charentais-Melone, Fenchel und Marie-Rose-Sauce

BERLINER SCHUSTERJUNGE 5,50€

dazu Schweineschmalz und Gaunergewürz-Salz mit hausgemachtem Bauchspeck +4,20€

WEINBERGSCHNECKEN 21,50€

In Kräutervelouté mit geröstetem Knoblauchbrot

RINDERCARPACCIO 18,50€

Mit Trüffelvinaigrette, kleinem Bohnensalat und gehobeltem Grana Padano

— SUPPEN —

HUMMER-SCHAUM-SUPPE

16€

Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie

VICHYSOISE

11,50€

Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit geräucherter Entenbrust und Bärlauchöl

DIE ZWILLINGE EMPFEHLEN

GÄNSELEBERTERRINE 23,50€

Mit Tomatenmarmelade und geröstetem Brioche

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ 23,50€

mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln dazu frisch geröstetes Weißbrot und ein Rindermarkknochen

BEEELITZER MAISPOULARDE 28,50€

Poulardenbrust, gefüllt mit Paprikafarce auf Chorizojus mit gegrillter Kirschpaprika, Brokkoli und Kartoffelstampf

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL 28,50€

Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Limette und Preiselbeeren

ROSA GEBRATENES RINDERENTRECÔTE 31,50€

Mit Sauce Bernaise, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffelscheiben

Mit gebratener Wildgarnele + 8,20€ / Stück



● KAASPRESSKNÖDEL ●



MIT PILZGULASCH, BERGKÄSE UND KRÄUTERSALAT

22,50€

FISCH

FANG DES TAGES 31,50€

VOM FISCHER LEHLER

mit Beurre Blanc, Schmorgurken, Speck und Perigord-Kartoffel-Creme

SEDDINER STÖR 32,50€

Kotelette vom Stör mit Kapern-Zitronen-Butter, gegrilltem grünem Spargel und Knoblauch-Kartoffelchips

SÜßES

FRISCH AUS DEM OFEN
CA.15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

APFELCRUMBLE 8,50€

*Apfelkompott mit Buttersteusseln überbacken
Mit Vanilleeis +2,50€*

SCHOKOKUCHEN 9,50€

*mit flüssigem Kern
Mit Vanilleeis +2,50€*

NOCH BESSER MIT EINEM GLAS CRÈME DE CALVADOS

● CRÈME BRÛLÉE 8,50€ ●

KLASSISCH MIT BRAUNEM ZUCKER KARAMELLISIERT

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL 17,50€

*Verschiedene Rohmilchkäse
dazu hausgemachtes Früchtebrot, Tomatenmarmelade, Weintrauben, Walnüsse*

Wir verarbeiten unsere Lebensmittel mit allergrößter Sorgfalt. Trotz getrennter Arbeitsabläufe und Verarbeitungsverfahren können wir keine allergenfreie Umgebung oder Inhaltsstoffe garantieren. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergen- und Zusatzstoffkarte, damit Sie sich bestens informieren können.