



## 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 Eismeergarnelen 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 Chorizzojus 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.*