



## VORSPEISEN

### „RAGOUT FIN“ 15,90€

Würzfleisch vom Spanferkel im Blätterteig serviert, dazu frische Zitrone und Worcestersauce

### ZIEGENKÄSE UND BIRNE 15,20€

karamellierter Ziegenkäse mit Birnenspalten und Walnüssen auf Ruccola- und Römersalat

### JAKOBSMUSCHEL UND SCHWEINEBAUCH 18,50€

Gebratene Jakobsmuschel auf sanft gegartem Schweinebauch mit Currysud, Zuckerschoten und knackigem Fenchel

### ZUM TEILEN MIT FREUNDEN

#### 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-CREME-SUPPE

16€

Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie

### GEFLÜGEL-SAMT-SUPPE

12,50€

Mit Saubohnen und einem Parmesan-fleuron

### DIE ZWILLINGE EMPFEHLEN

#### GÄNSELEBERTERRINE 23,50€

Mit Tomatenmarmelade und geröstetem Brioche

# HAUPTGERICHTE

---

## FLEISCH

### KALBSBÄCKCHEN 32,50€

*in Gänseschmalz konfiert, mit Rotwein-Jus, Rosenkohl, gelber und roter Beete, Ofenschalotten und Sellerie-Kartoffel-Creme*

### BHEELITZER MAISPOULARDE 29,50€

*Poulardenbrust, gefüllt mit Tomaten-Farce dazu Oliven-Jus, eine Schnitte von mediterranem Gemüse und cremige Rosmarin-Polenta*

### KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL 28,50€

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

### ROSA GEBRATENES RINDERENTRECÔTE 33,50€

*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 LECHLER

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

### HUMMER TERMIDOR

42,50€

*gratinierter Hummerschwanz und sanft gegarte Hummerschere mit grünem Spargel und Estragon-Kartoffel-Creme*

# SÜßES

FRISCH AUS DEM OFEN  
CA.15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

## APFELCRUMBLE 8,50€

*Apfelkompott mit Butterstreuseln 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.*