

Wochenkarte vom 23.01.23 - 04.02.23

Küchenzeiten:

Montag: 12:00 – 14:30

Dienstag– Freitag: 12:00– 20:00

Samstag: 12:00 – 16:00

Boullion von franz. Maispoularde Lable Rouge	
Wurzelgemüse / Eierstich	klein 7,50 / groß 9,50
Feldsalat mit geschmolzenem Reblochon	
Speck / pikante Beeren Sauce	16,90
Rote Bete Carpaccio	
Ziegenkäse / Granatapfel Vinaigrette / geröstete Kerne u. Nüsse	15,90
Tataki vom Thunfisch (Außer Montags)	
Wakame Salat / Edamame	21,50
Tagliatelle Trüffel	
Parmesanschaum / Schwarzer Wintertrüffel	21,90
+ geklopftes Carpaccio vom Rinderfilet	29,90
Veganes Gemüsecurry	
Kokosmilch / geröstete Cashewkerne / Basmatireis	16,00
Lachsfilet in Blätterteig (Außer Montags)	
Spinat / Krustentierschaum	20,90
Gebratenes Skrei Filet (Außer Montag)	
Fregola sarda / wilder Broccoli / Hummer – Hollandaise	22,50
Grünkohl	
Hausgemachte Mettwurst / geräucherter Duroc– Bauch / Kartoffeln	16,90
Hühnerfrikassee von der franz. Maispoularde Lable Rouge	
Champignon / Erbsen / Schwarzwurzel / Basmatireis	20,90
Kalbstaftespitz in Boullion	
Wurzelgemüse / Boullion Kartoffel / Meerrettichsauce	19,90
Rinderschmorbraten von der Simmentaler Färse	
Apfelrotkohl / Kartoffelpüree	22,50
Geschmorte Keule vom Salzwiesenlamm	
Kartoffelgratin / Flageolet–Bohnen–Gemüse / Salbeijus	23,90
Birne Helene	
Pochierte Birne / Williams – Vanille – Crème / Nougatsauce	9,00

Wein der Woche

GROEBE Riesling, trocken 2021 Rheinhessen

Glas 0,15l € 6,00 Flasche 27,00€

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. /

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20