

Vorspeisen

Gebeizter Lachs

mit Gemüsereibekuchen, Creme Fraîche und Blattsalat

11

„Mediterrane Brotzeit“

Geröstetes Baguette mit Knoblauchdip und Serrano-Schinken

7,5

„Salätchen“

Blattsalate mit Gurken, Kresse und Croutons in Hausdressing

7,5

Frühlingsalat

Spargel, junge Erbsen, Gurke, Wildkräuter
und Blattsalat in Dijonsenf Dressing

10

Kleiner Fang des Tages

Fisch nach Angebotslage

auf glasiertem Gemüse

Pastis-Cremesauce

14

Suppen

„Bouillabaisse“

Südfranzösische Fischsuppe mit Aioli-Croutons
und Edelfischwürfel

14

Spargelcremesuppe

mit Croutons und gehacktem Ei

10

Hauptgerichte

Argentinische Rinderfilet Medaillons

auf Gemüse-Allerlei, mit Pfeffersauce und gebackenen Kräuterkartöffelchen

36

Pfeffersteak „Steak au Poivre“

argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce mit Parmesan-Pommes und Trüffelmayonnaise

33

Lammragout

mit Spitzkohl-Karotten-Gemüse und Spätzle

27

Fang des Tages

Fisch nach Angebotslage

in Pasticremesauce mit Spargel-Grillgemüse und Gnocchi

30

Wildschmorbraten

mit Erbsen und Möhrchen, dazu Kartoffelpüree und Bratensauce

28

Mediterranes Spargel-Grillgemüse

Gnocchi und Spargel mit Pfannengemüse, Kirschtomaten, Parmesan und Wildkräutern

22

Schnitzel vom Schweinefilet

mit Waldpilzcremesauce, Pommes Frites und Mayo

26

„Kikok Hühnerfrikassee“

Gegrillte Maishähnchenbrust auf feinem Frikassee
dazu gebackene Kräuterkartöffelchen.

27

Desserts

Erdbeer-„Tiramisu“

Mascarponecreme Erdbeeren und Sorbet

10

Crème Brûlée

an Fruchtkompott und Sorbet

11

Dessertvariation

„Dies und das aus Alinas und Toans Candyshop“

11