

Vorspeisen

„Mediterrane Brotzeit“

Geröstetes Baguette mit Knoblauchdip und Serrano-Schinken
7,5

„Salätchen“

Blattsalate mit Gurken, Kresse und Croutons in Hausdressing
7,5

Gebackener Ziegenkäse

Mit Preiselbeer-Crème Fraîche, dazu Blattsalat
11

Waldorfsalat mit gegrillter Entenbrust

Sellerie-Apfel-Salat mit Walnüssen, Kresse und gegrillter Entenbrust
12

Kleiner Fang des Tages

Fisch nach Angebotslage auf Grillgemüse
mit Pastis-Cremesauce
14

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse, Rindfleisch und Muschelnudeln
9

Champignoncremesuppe

mit Petersiliencroutons und Sherry-Crème Fraîche
9

Hauptgerichte

Filet-Grillteller

gegrillte Medaillons von Rind und Schwein
mit feinem Gemüse, Pfeffersauce
und gebackenen Kräuterkartöffelchen

34

Pfeffersteak „Steak au poivre“

200gr argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce
mit Parmesan Pommes und Trüffel-Mayo

33

Rinderschmorbraten

Braten vom Weiderind in Burgundersauce
mit grünen Bohnen im Kräutersud dazu Kartoffelselleriepüree

29

Fang des Tages / Fisch nach Marktlage

Auf mediterranem Pfannengemüse dazu
Kartoffelplätzchen und Pastis-Cremesauce

29

Mediterranes Pfannengemüse

mit gebratenen Kartoffelplätzchen, Parmesan und Kresse

22

Geschmorte Lammkeule

Lammschmorbraten in Bratensauce
mit Rüben- und Wurzelgemüse
dazu gebackene Kräuterkartöffelchen

28

Schweinefilet-Schnitzel Wiener Art

mit Waldpilzcremesauce, Pommes Frites und Mayo

26

Desserts

Crème Brûlée

an Fruchtkompott und Sorbet

10

Dessertvariation

„Dies und das aus Alinas und Toans Candyshop“

11

„Schwarzwälder Kirsch“

Schoko, Kirsche und Kirschwassercremeeeis

10