

Vorspeisen

*Walnuss-Suppe
mit ausgelassenem Kasslernackeln im Filoteig
6,90€*

*Bruschetta
in Olivenöl gebratenes hausgebackenes Ciabatta
belegt mit Tomaten, Thunfisch -Ricottacrème und Garnelen
4 Stück 8,90€*

*Gambas auf „Spanische Art“
im pikanten Olivenöl-Sherry Sud mit Knoblauch
10,50€*

*Rotweinbirne aus dem Elsass
überbacken mit Roquefort-Käse, dazu Wildkräutersalat in Walnussdressing und
Himbeeren gefüllt mit Aceto Balsamico di Modena
10,50€*



Vorspeisen

*Gemüse-Risotto
mit knusprigem Pancetta
8,90€*

*Ganze Wachtel
in Sojasauce glasiert „Peking Style“
dazu Perlgraupensalat, geschwenkter Sesam-Spitzkohl & Erbsen-Minz-Creme
12,90€*

*Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäsecreme gefüllt
in Tomatensugo, dazu Kartoffelstroh und Parmesan
12,90€*

*Boeuf Bourguignon
(französischer Schmoreintopf)
in einer Pastete mit Kerbelsauerrahm und Wildkräutersalat
12,90€*



Hauptspeisen

Bergisches Schnitzel

*Schweineschnitzel mit Spiegelei, gebratenem Speck
und Bratkartoffeln*

14,90€

Kräuter Polenta

in Limettensauce, mit geschmortem Fenchelkraut und Kürbisragout

15,90€

Gebackene französische Flugentenkeule

*in Portweinjus, dazu Holunder-Preiselbeer-Rotkohl und Pariser Kartoffeln in
Rosmarin-Butter geschwenkt*

19,80€

15 Stunden gegartes Kernstück vom Rinderbug

*auf Kürbispüree, mit gebratenem Tomatengemüse, Frühlingslauch und
Pinienkernen*

21,50€

Lachsforelle

in Limettensauce, mit Marktgemüse & kleinen Kartoffeln

21,50€

Irischer Lammrücken unter der Kräuterkruste

*in Wald & Wiesenjus, dazu Prinzessbohnen im Teig knusprig gebacken &
italienischem Kartoffelstampf*

27,90€

Rinderfilet

in Backpflaumensoße, dazu Kräutersaitlinge und Haselnuss-Semmel-Auflauf

29,90€



Süßes und Herzhaftes zum Abschluss

Cremé Brûlée
mit frischen Früchten und Pistazieneis
7,40€

Warmes Schokoladenküchlein
mit Karamell-Ganache und weißem Glühwein-Parfait
8,90€

Zabaglione
mit Amaretto, Vanilleeis & Waldbeer-Kompott
7,40€

Käseauswahl
mit Epoisses - Affiné au Marc de Bourgogne,
Camembert aus der Normandie, Roquefort und Bergkäse von der Schweizer Alm
mit Feigensenf und haugebackenem Brot
9,90€

