

Empfehlungs - Karte

Provence Rosé, Pinchinat,

Einfrischer, sehr weicher und säurearmer Rosé.
Im Glas ganz zart Rosé im Geschmack überzeugend...

Glas 0,2ltr 6.90

Flasche 0,75 ltr 25.-

Avocado Gurkensuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

7.50

Berglinsensalat
Warmer Berglinsensalat mit gebratener französischer
Lyoner Wurst und Dijonsenf

16.90

Carpaccio
vom Rinderfilet mit Oliven-Ziegenfrischkäsecrème
und gebratenen Pfifferlingen

18.90

Grosse Gnocchis
Ruccola-Gnocchis mit Paprika-Walnuß-Sauce
und Artischockenherzen

18.90

Seelachsfilet
Gebratenes Seelachsfilet mit Couscous-Gemüse-Salat
und einer kräftigen Krustentier-Demiglace

17.90

Lammcarrée
Rosa gebraten auf Selleriestampf mit
Romanesco und Calvadosauce

25.50

Yoghurt Mousse
mit Kiwi-Mango Tartar und Bananen-Chips

6.90

dazu ein Glas Dessertwein ?

Beeren-Auslese
von der Huxelrebe 1999, Weingut Geil, Rheinhessen 5cl

4.50

Suppe, Snacks & Vorspeisen

Bretonische Fischsuppe

mit Rouille, Kräuterbrot & geriebenem Emmentaler 9.90

Nachos aus dem Ofen

mit Cheddar und Mozzarella Käse & Guacamole überbacken
für eine Person 8.50 für zwei Personen 15.—

Gebackener Camembert

im knusprigen Cornflakes-Mantel ausgebackener
Camembert mit Preiselbeer Dip & Salatbouquet 9.70

Käseteller

5 Sorten Käse mit Feigensenf und karamellisierter Walnuß
Bio-Deichkäse (Rohmilch), Tiroler Bergkäse, Husumer Bio-Käse
Ländle Weinkäs, getrüffelter Weichkäse und Hausgebackenes Brot 11.90

Bruschetta classico

4 Scheiben geröstetes Baguette mit Tomate & Ruccola 8.90

Gambas aglio e olio

7 Gambas in feinem Olivenöl, Knoblauch und Kirschtomaten 13.—

Körbchen hausgebackenes Brot mit Kräuter-Aioli 4.50

Körbchen hausgebackenes Brot 2.--

Vegetarisch- & Veganes

Nachos aus dem Ofen (vegan)

mit Käse & Guacamole überbacken für eine Person 8.50
für zwei Personen 15.—

Veganer Burger (Beyond Meat)

mit karamellisierter Zwiebel-Mayonaise, Käse,
BBQ-Chutney und Avocado dazu Pommes oder Beilagensalat 14.50

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

mit Holsteinischem Deich- und Tiroler Bergkäse dazu
ein bunter Salat 15.50

Salate

Die Salate servieren wir mit unseren hausgemachten Balsamico-Honig-Senf- Dressing

Bunter Salat

bunt gemischte Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Gurken, Rote Bete und Radieschen 8.90

Hirtensalat

bunt gemischte Blattsalate mit französischem Schafskäse, Zwiebelmarmelade, Oliven, getrockneten Tomaten, Gurken Rote Bete und Radieschen 13.50

Blaue Blume Salat

bunt gemischte Blattsalate mit marinierter gegrillter Hühnchenbrust, gehobeltem italienischem Hartkäse, getrockneten Tomaten, Gurken, Rote Bete und Radieschen 14.90

Salat Ziegenkäse

bunt gemischte Blattsalate mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse, auf Apfel-Cirde-Spalten, getrockneten Tomaten und Gurken 15.90

Bratkartoffeln

Unsere Bratkartoffeln werden auf Wunsch auch gerne ohne Speck und / oder ohne Zwiebeln zubereitet.

Bratkartoffeln mit Spiegelei

Bratkartoffeln mit drei Spiegeleiern von glücklichen und freilaufenden Hühnern, Gewürzgurke & kleinem Salat 14.50

Matjes Hausfrauen Art

Bratkartoffeln mit zwei Matjesfilets, Sauce „Hausfrauen Art“, Gewürzgurke und Salatbouquet 17.50

Roastbeef

mit rosa gegartem Roastbeef vom argentinischen Weiderind, hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln 19.80

Hamburger Pannfisch

mit gebratenen Filets von Zander, Lachs & Kabeljau, Dijon-Senfsauce mit Gurken, Rote Bete und Bratkartoffeln 19.80

Fleisch vom Grill

Blau Blau BBQ Burger

170 gr. gegrilltes reines Rinderhack mit geröstetem Bacon,
Cheddarkäse, BBQ-Tomaten Chutney,
leicht karamellierte Majo dazu Pommes oder Salat 14,50

Putensteak

mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce
und kleinem Salat 14.50

Rindersteak aus der Hüfte

und kleinem Salat 16.--

Pfeffersteak aus der Rinderhüfte

mit sämiger Madagaskar-Pfeffersauce,
und kleinem Salat 17.50

Wiener Schnitzel nur Samstags & Sonntags (oder auf Vorbestellung)

vom Kalb mit Bratkartoffeln, Pommes 22.50
oder gemischtem Salat

Wählen Sie Ihre Beilage :

- kann nur in Verbindung mit einem Gericht bestellt werden –

mit Bratkartoffeln mit oder ohne Speck 4.20

mit Kroketten 4.20

mit Pommes 4.--

mit Kartoffelgratin 4.50

Beilagensalat 4.30

mit Ketchup, Majo, vegane Majo 0.30

Dessert

Eis

Kugel Vanilleeis	2.20
Kugel Schokoladeeis	2.20
Kugel Erdbeereis	2.20
Kugel Mango Sorbet (vegan)	2.40

Crème Brûlée	6.50
---------------------	------

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster (ohne Rosinen)	11.--
---	-------

Oma´s warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	6.50
--	------

Selbstgebackene Kuchen Auswahl in der Vitrine	4.-
---	-----

Portion Sahne extra	0.50
----------------------------	------

Tagesdessert siehe Empfehlungskarte