

Suppe

geeiste Gurkencremesuppe

mit Limetten-Dill-Schmand und Räucherlachs

klein € 9,00

groß € 12,50

b,d,g,i

klare Fischsuppe

mit Jacobmuschel und Gemüsestreifen, abgeschmeckt mit Pernod und Safran

klein € 9,00

groß € 12,50

d,b,i,k

Vorspeisen und Salat

Anti Pasti

gegrilltes mediterranes Gemüse, abgeschmeckt mit Balsamico, frischen Kräutern und feinstem Olivenöl, dazu servieren wir Knoblauchbaguette

€ 17,90

a

knackige Blattsalate

mit gegrilltem Gemüse, Croûtons und Edamame, French-Dressing und Knoblauchbaguette

€ 16,50

a,c,k

Hauptgerichte

hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensauce,
herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage

€ 18,50

c,k,g

Roastbeef kalt

mit Remouladensauce, herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage

€ 24,50

c,k,g

gebratenes Flunderfilet

mit Tomaten- Lauchgemüse und Lyoner-Kartoffeln

€ 21,90

a,d

Hähnchengeschnetzeltes

mit buntem Gemüse und frischen Spaghetti

€ 20,00

a,c,g,i

Vegetarisch

frische Spaghetti

mit Sonnentomaten-Pesto, Rucola und Parmesan

€ 18,50

a,g,c

Dessert

Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Prosecco und Früchten

€ 9,00

Liebe Gäste, in allen Speisen können folgende Stoffe enthalten sein

- a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Ei d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Laktose h) Schalenfrüchte i) Sellerie k) Senf
m) Sesamsamen n) Schwefeldioxid o) Lupine m) Mollusken