



Menü

Tomaten Mascarpone Cappuccino

Pancetta – Getrocknete Tomaten - Basilikum

Rosa gebratener Kalbsrücken – Rotweinzwiebel

Sellerie Creme – grünes Gemüse

Sabayon – Sommerfrüchte - Sorbet

Preis: 51 €

Ab 2 Personen

(dieses Menü servieren wir an allen Tagen außer donnerstags und sonntags abends)

Keine Änderungen im Menü möglich

*Wir bitten Sie Ihre Bestellungen zu gruppieren.
Für Inhaltsstoffe oder Allergene fragen Sie bitte den Kellner*




Vorspeisen

Tomaten Mascarpone Cappuccino – Pancetta – getrocknete Tomaten – Basilikum	8,5
Tagessuppe	7,5
Scampi – Knoblauchbutter - Kirschtomaten	19
Carpaccio vom Rind – Trüffelöl – Parmesan - Wildkräutersalat	18
Hausgemachten Käse Krokette – Preiselbeersauce - Salatbouquet	18
Rote Beete Carpaccio – karamellisierte Ziegenkäse – Honig – Thymian – Walnuss Crunch	17

*Wir bitten Sie Ihre Bestellungen zu gruppieren.
Für Inhaltsstoffe oder Allergene fragen Sie bitte den Kellner*




Hauptgänge

Perlhuhnbrüstchen – Café de Paris - Karamellisiertes Gemüse – Kartoffelbällchen	29
Entrecôte vom BBB Pilzrahm, Pfeffersoße, Kräuterbutter oder Béarnaise Pommes Frites - gemischter Salat	32
Schnitzel Wiener Art - Pommes Frites - gemischter Salat Zwiebel-, Champignon-, Pfeffer- oder Zigeuner Soße	20 2
Hähnchenrolle „Cordon Bleu“ - Pilzsoße – Pommes Frites	24
 Thaï Gemüsepfanne - Reismudeln	21
Gebackener Kabeljaurücken – Chimichurri - Zitronenbutter	32



Pasta

 Tagliatelles – Kirschtomaten – Basilikum Pesto - Burrata	23
Pasta salmone	26
Spaghetti – Scampi – Tomatensoße	26
Penne Pollo (auf Wunsch scharf)	18

Burger

Classic Burger	22
<i>Rinderhackpatty - Zwiebel - Tomate – Gurke</i>	
<i>Pommes Frites</i>	
+Cheese	2
Amel Mitte Burger „4.0“	
<i>Knuspriges Hähnchenpatty mit Ingwer – Röstzwiebel</i>	20
<i>Mango Chili Chutney - Pommes Frites</i>	

Salate

Rindersteakstreifen – Speck – gebratene Pilze	23
Val Dieu – karamellierte Birne – Walnüsse	23
Crunchy Scampi	23

*Wir bitten Sie Ihre Bestellungen zu gruppieren.
Für Inhaltsstoffe oder Allergene fragen Sie bitte den Kellner*



Süßes für danach

Dessertvariation des Hauses	14
Sabayon – Sommerfrüchte - Sorbet	12
Crème brulée – salted Karamel Eis	10,5
Lava Cake von dunkler Schokolade - warme Waldfrüchte Vanilleeis	12
Hausgemachter Crêpe Micado	10
Hausgemachter Crêpe mit frischen Erdbeeren	12
Eisbecher mit frischen Erdbeeren	9,5
Eisbecher Dame Blanche - Sahne	9
Eisbecher Brésilienne - Sahne	9

*Wir bitten Sie Ihre Bestellungen zu gruppieren.
Für Inhaltsstoffe oder Allergene fragen Sie bitte den Kellner*



Chicken Nuggets, hausgemachter Apfelkompott und Pommes frites	10,5
Paniertes Schweineschnitzel, Kroketten, Gemüse	10,5
Pasta mit Tomatensoße und Gemüse	10,5
1 Käsekrokette mit Pommes frites, hausgemachter Apfelkompott	10,5
Knackwürstchen mit Pommes frites, hausgemachter Apfelkompott	10,5
Kindereis (2 Kugeln dekoriert)	7
Pfannekuchen mit Zucker	6

*Wir bitten Sie Ihre Bestellungen zu gruppieren.
Für Inhaltsstoffe oder Allergene fragen Sie bitte den Kellner*