



Pilz Cannelloni – Trüffel – Sellerie Schaum

Gebratenes Zwischenrippenstück vom Rind

Rote Zwiebeln – Pflaumen Jus

Kartoffelgratin

Feige – Crumble – Sabayon – Vanille Eis

Preis: 49 €

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

Tagessuppe	7,5
Pilz Cannelloni – Trüffel – Sellerie Schaum	18
Carpaccio vom Rind – Trüffelmajo – Parmesan - halbgetrocknete Tomaten - Wildkräutersalat	18
Trio von hausgemachte Krokette – gelber Tomatenschaum (Käse – Waldpilz – Ardenner Schinken)	18
Scampis – Kräuterbutter	18
Rote Beete Carpaccio – gebackener Ziegenkäse – Honig – Thymian – Walnuss Crunch	17

Salate

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

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



Hauptgänge

Gebratenes Zwischenrippenstück vom Rind (250 gr) Rote Zwiebeln – Pflaumen Jus – Kartoffelgratin	32
Kotelett vom Iberico Schwein Ofenkartoffel- Gemüse der Saison	28
Rindersteak - Pommes Frites - gemischter Salat Pilzrahm – oder Pfeffersoße oder Kräuterbutter oder Bearnaise (ab 2 Personen)	30
Schnitzel Wiener Art - Pommes Frites - gemischter Salat Zwiebel-, Champignon-, Pfeffer- oder Zigeuner Soße	20 2
Königin Pastetchen – grüner Spargel - Pilze Pommes Frites – gemischter Salat	22
Wolfsbarsch – pochiertes Gemüse – Kräuterschaum – Süßkartoffelstampf	28



Burger

„Classic“ Burger	20
<i>Rinderhackpatty - Zwiebel - Tomate - Gurke - Pommes Frites + cheese 1 €</i>	
Amel Mitte Burger „4.0“	
<i>Knuspriges Hähnchenpatty mit Ingwer – Röstzwiebel Mango Chili Chutney - Pommes Frites</i>	20

Pasta

Spaghetti Meeresfrüchte – Knoblauch Tomatensoße (Jakobsmuschel, Scampi, Muscheln, Lachs)	26
Penne Pollo (auf Wunsch scharf)	18
Pasta – Gorgonzola – Blattspinat – Kirschtomaten	18
Tagliatelle – Trüffel – Steinpilze	19



Dessert

Dessertvariation des Hauses	14
Feige – Crumble – Sabayon – Vanille Eis	10,5
Crème Brulée – Pflaumenragout - Zimteis	10,5
Lava Cake von dunkler Schokolade Pochierte Birne – Vanilleschaum	11
Crêpes „Suzette“	11
Eisbecher Dame Blanche - Sahne	9,5
Eisbecher Brésilienne - Sahne	9,5

*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*