



Saison Menü

Amuse Bouche

Als kleiner Gruß aus der Küche

Zander – Selleriepürée - Ratatouille

Hirschkalbkeule „grand veneur“

oder

Entenbrust - Cassis Jus

Armer Ritter

Calvados Äpfel - Vanilleeis

Preis: 43



Gastronomisches Menü

Amuse Bouche

Als kleiner Gruß aus der Küche

Waldpilz Risotto - Jakobsmuscheln

Kürbiscappuccino

Filet vom Hirschkalb - Sauerkirschen

oder

Crépinette vom Rinderfilet - Rotweinreduktion

Mini Omlette norvégienne „Napoléon“

oder

Käseteller – Früchtebrot

Preis: 59

Weinempfehlung:

Weißwein: Macon Village Les Ancolies 2016 34 €

Rotwein : Château Chante Alouette 2014 45 €



Suppen

Tagessuppe	6
Kürbis Cappuccino	7

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind - Wildkräutersalat Petersilienpesto - Trüffelöl - Parmesanspänen	16
Hausgemachte Geflügelkrokette – Madeira Soße Salatbouquet	15
Hausgemachte Käsekroketten Salatbouquet	14
Gratinierte Scampis – Curry Knoblauch Sahne	16
Waldpilz Risotto – Jakobsmuscheln	16

Salate	klein	groß
Putenstreifen - Waldfrüchten	12	15
Val Dieu – karamellisierte Birne - Speck	12	15
Gegrillte Scampis - Parmesanhobel	16	19
Frittierte Geflügelbällchen - frische Waldpilze	16	19



Filet vom Hirschkalb – Selleriepürée - Sauerkirschen

34

Chateaubriand vom Hirschkalb – Saisongemüse – pommes macaire

28

Hirschkalbkeule „grand veneur“ – Saisongemüse – Kartoffelbällchen

26

Wildragout - Rotkohl – Mandelkroketten

23

Hauptgang

Entenbrüstchen - Cassis Jus – Kartoffelgratin	26
Rindersteak - Pommes Frites - Salat	25
frische Champignons -Béarnaise oder Pfeffersoße	
Hähnchenbrust – Gorgonzola – Fettuccini – Spinat – Walnüsse	19
Schnitzel Wiener Art - Pommes Frites - gemischter Salat	15,5
Zwiebel-, Champignon-,Pfeffer- oder Zigeuner Soße	2

Fisch

Lachssteak – Lauch – Rieslingsahne - Petersilienkartoffel	21
Zander – Selleriepürée – Ratatouille	23



Hamburger

Gourmet Burger Hackpatty - Speck – Waldpilze – Röstzwiebel Gorgonzola oder Le Valét Käse Pommes Frites	18
Amel Mitte Burger „3.0“ crunchy Edition <i>Knuspriges Hähnchen – Zwiebel - frische Mango Mango Chili Chutney - Pommes Frites</i>	16
„Classic“ Burger mit Pommes Frites <i>Zwiebel, Tomate, Gurke</i> + cheese 1 €	16

Pastagerichte mit frischen Nudeln aus Gaby's Nudelküche



Fettuccini – Trüffelsahne – Waldpilze	18
Tagliatelles - Scampis - sahniger Tomatensoße Champignons - Zucchiniwürfel (auf Wunsch scharf)	21
Spaghetti Bolognese	13
Hausgemachte Lasagne	14
Penne Pollo (auf Wunsch scharf)	15
Rigatoni 4fromaggi	15



Pizza

Vegetaria : mit bunten Gemüse	12,5
Margherita: Tomatensoße, Mozzarella, Tomaten, Basilikum	11
Salami: Tomatensoße, Mozzarella, Salami	12
Diavola: Scharfe Tomatensoße, Mozzarella, Purpur Zwiebel, Salami, Salsiccia, Peperoni	13,5
Hawaii: Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas	13,5
Parma regional: geräucherter Montener Schinken, Rucola	15
Deluxe: Wildwasserlachs, Scampis, Rucola, Oliven, Parmesan	16

Theken Snack

Croque Monsieur	5
Hausgemachtes Pizzabaguette	6
Kalte Theken Platte:	
<i>Salami – Käsewürfel – Oliven – Mini Bouletten</i>	8



Räuberteller (leerer Teller mit Besteck zum Trommeln)	0,00
Kleine Tagessuppe mit Baguette	3
Baby Burger (aber ohne Salat) 😊	7,5
Chicken Nuggets, hausgemachter Apfelkompott und Pommes frites	7,5
Nudeln mit Tomatensoße (mit oder ohne Käse)	6,5
Knackwürstchen mit Pommes frites	6,5
Kindereis „Mickey-Maus“	4,5
1 Pfannekuchen mit Zucker	3
1 Pfannekuchen mit Schokoladensoße und Vanilleeis	4,5



Desserts

Armer Ritter - Calvados Äpfel – Vanilleeis	8,5
Warmer Schokokuchen - Himbeercoulis - Vanilleeis	9
Crème Brulée - Walnusseis	9
Pfannekuchen - Schokoladensoße - Vanilleeis	8,5
Pfannekuchen - Kirschen – Zimteis	8,5
Eisbecher Dame Blanche	7
Eisbecher - warmen Waldfrüchten oder Himbeeren	8,5
Kaffee Gourmand	7