



Monatsmenü

Amuse Bouche

als kleiner Gruß aus der Küche

Hummer Ravioli – Aioli Tomatenbutter

Schweinefilet – Nuss Kräuter Kruste

Macaire Kartoffel Taler - Saisongemüse

Lauwarme Zitronentarte

Zitronenmousse - Himbeersorbet

Preis: 41



Suppen

Tagessuppe	6
Tomatencrème - Sahnehäubchen	7,5

Vorspeisen

Hummer Ravioli – Aioli Tomatenbutter	16
Scampis – kleines Gemüse – Safransoße	16
Carpaccio vom Rind – Petersilienpesto	16
Wildkräutersalat - Trüffelöl - Parmesanspänen	
Hausgemachte Geflügelkrokette – Madeira Soße Salatbouquet	15
Hausgemachte Käsekroketten Gorgonzola Soße Salatbouquet	14

Salate

	klein	groß
Putenstreifen - Waldfrüchten	12	15
Val Dieu – karamellierte Birne - Speck	12	15
Scampis in Sesam - Kirschtomaten	16	19
Frittierte Geflügelbällchen - Champignons - Speck	16	19



Hauptgang

Rinderfilet – Rotwein Schalotten – Mandelkroketten	34
Schweinefilet – Nuss Kräuter Kruste – Macaire Kartoffel Taler – Saisongemüse	23
Rindersteak - Pommes Frites - Salat frische Champignons -Béarnaise oder Pfeffersoße	25
Schnitzel Wiener Art - Pommes Frites - gemischter Salat Zwiebel-, Champignon-,Pfeffer- oder Zigeuner Soße	15,5 2

Fisch

Kabeljaurücken – Senfsoße – Kartoffelpürrée	23
Glasierter Lachs – Spinat – Rieslingsahne – Petersilienkartoffeln	23



Hamburger

Pulled porc Burger 18
*Gezupftes Schweinefleisch -
coleslaw (Krautsalat) – Röstzwiebel - Pommes Frites*

Amel Mitte Burger „3.0“ crunchy Edition 16
*Knuspriges Hähnchen – Zwiebel -
Mango Chili Chutney - Pommes Frites*

„Classic“ Burger mit Pommes Frites 16
Zwiebel, Tomate, Gurke
+ cheese 1 €

Pastagerichte *mit frischen Nudeln*

Fettuccini – Trüffelsahne – Duo vom Montenauer Schinken 18

Spaghetti - Scampis – Ail et Olio - Kirschtomaten 21

Spaghetti Bolognese 13

Hausgemachte Lasagne 14

Penne Pollo (auf Wunsch scharf) 15

Rigatoni 4fromaggi 15

Rigatoni salmone 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

Lauwarme Zitronentarte - Zitronenmousse - Himbeersorbet	9
Warmer Schokokuchen - Himbeercoulis - Vanilleeis	9
Crème Brulée – salted caramel Eis	9
Pfannekuchen – Micado	8,5
Pfannekuchen - Kirschen – Zimteis	8,5
Eisbecher Dame Blanche	7
Eisbecher - warmen Waldfrüchten oder Himbeeren	8,5
Kaffee Gourmand	7