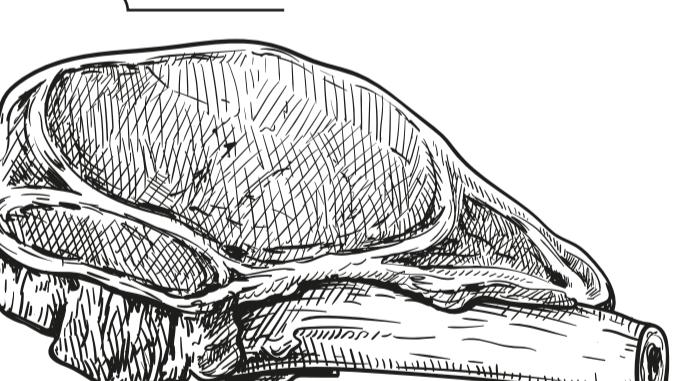



 Vorspeisen

GAMBAS „PIL PIL“ Knoblauch Piri Piri Chilis kaltgepresstes Olivenöl Baguette	16,9
CEASAR SALAD – DER KLASSEKIER nach amerikanischem Original Rezept Kopfsalatherzen Parmesandressing Parmigiano Croutons + gebratene Salzwasser-Garnelen + spicy Chicken vom Grill	13,9 19,9 18,8
TARTARE DE SAUMON Hangeschnittenes Tatar vom schottischen Loch Duart Lachs Röstiticks marinierte Rahmbohnen Senf-Birnensauce	19,0
ZWIEBELSUPPE A LA PARISIENNE Mit Brotcrouton und 24 Monate gereiftem Comte Käse gratiniert	11,0
WEINBERGSCHNECKEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER GEBACKEN - Baguette 6 Stück - Baguette 12 Stück	9,5 18,0
CARPACCIO „CIPRIANI“ Dünne Scheiben vom Rinderfilet frisch geklopft die legendäre Cipriani Sauce Basilikum	19,0


 Fisch

DORADENFILET VOM GRILL Zitronen-Buttersauce provenzalisch Gemüse Kartoffelgnocchi	36,0
SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRÄTEN Riesling-Dillschaumsauce geschmorte Gartengurken Bratkartoffeln	29,0
1/2 LANDENTE AUS BAYERN Frisch gegrillt Entenjus mit Orange aromatisiert Apfel-Rotkohl mit Maronen gefüllter Kartoffelknödel	32,0
RINDERFILETSPITZEN IM SESAMMANTEL Szechuan Sauce Wokgemüse Basmatireis	26,0
CHATEAUBRIAND - DER KLASSEKIER FÜR 2 Das Mittelstück aus dem Rinderfilet mit Sauce Bernaise	98,0


 Vegetarisch

KARTOFFEL-STEINPILZGRATIN Sautiertes Bohnen-Pastinakengemüse Schnittlauch-Rieslingsauce	29,0
BALANZONI MIT PARMIGIANO REGGIANO GEFÜLLT Grüner gegrillter Spargel Hokkaido-Kürbispüree Orangenbuttersauce	27,0
SPINAT-RICOTTA CANNELLONI Tomatenfondue Kirschtomaten Grana Padano Rucola Pinienkerne	32,0
PANANG THAI-CURRY Fruchtige Kokosmilchsause Pilze Gemüse Kartoffeln Basmatireis	21,0

BURGER Brioche Bun Classic Beef aus der Region Käse Lago Burger Sauce Tomate Salat rote Zwiebel Pommes	22,0
---	------

Knusprig

Alte Schule – Beilagen

Klassiker

Street food

ASIA BASKET Gebackene Shrimps Dim Sums Wan Tans Frühlingsrollen Mango Dip Terijkisauce	13,3
--	------

CALAMARETTI GEBACKEN Amalfi Zitronenmayonnaise Petersiliensalsa	14,9
--	------

KÖNIGIN PASTETE Blätterteig Bouchée gefüllt mit „Ragout-fin“ aus Kalbfleisch Bries Hühnerfleisch Champignons Rieslingrahmsauce	16,5
als Vorspeise als Hauptspeise	25,0

HIMMEL & ERDE Selbst hergestellte Blutwurst Kartoffel-Schalottenpüree Apfelchutney Madeirajus	14,0
als Vorspeise als Hauptspeise	26,0

Pommes Frites Basmatireis Bohnen mit Speck kleiner Blattsalat Gnocchi al Pomodoro Spätzle Bratkartoffeln Gemüse	JE 5,5
Parmesan-Trüffelpommes	8,5

WIENER SCHNITZEL Kalbsrücken Zitrone Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat	21,0
--	------

CORDON BLEU Schweinerücken gekochter Schinken Comté Käse Kartoffel-Gurkensalat	21,0
ZWIEBELROSTBRATEN Zweierlei Zwiebeln Burgunderjus hausgemachte Spätzle mit viel Ei	16,9

