

Speise KARTE

VORSPEISE

BROKKOLI 	9
Parmesan Sauce, Pan Grattato	
GEBEIZTER LACHS	12
Kapern & Speck Vinaigrette, Croutons	
ROASTBEEF	12
Bernaise Majonaise, Croutons	
ZWIEBELSUPPE POST MOYLAND	7
Gruyere Croutons	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL	12
Pilze, Madeirasauce	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 	11
Birnensenf, Salatgarnitur	

WAS IST EIGENTLICH...?

Pan Grattato: Brotbrösel mit Knoblauch und Thymian aromatisiert. Wurde früher in Italien als Ersatz für Parmesan verwendet.

Korsische Aubergine: Auberginen Scheiben werden in Olivenöl frittiert und bekommen eine herrliche Kombination aus süß/herben Granatapfelkernen, Zitrone und cremigem Kartoffel-Artischockenpüree.

HAUPTSPEISE

RUMPSTEAK	35
Pommes, Balsamico Bohnen, Cafe de Paris Butter	
GESCHMORTE RINDERSCHULTER	26
Knobi-Parmesan Pommes, Schalotte	
KÖNIGSBERGER KLOPSE	25
Kalbsfleisch, Kapernsauce, Salzkartoffeln	
LACHS & LINSE	22
Lachsfilet, Belugalinsen, marinierte Beete	
COQ AU CIDRE	25
Äpfel, Speck, Sauerkraut, Kartoffelpüree	
KORSISCHE AUBERGINE 	22
Kartoffel-Artischockenpüree, Salzzitrone, Granatapfelkerne, Cashews	
OFEN SELLERIE & SCHALOTTEN 	22
Kartoffelpüree, dunkle Gemüse Jus, Senfsaat, Pilze	
SPAGHETTI GARNELE	19
Gebratene Garnelen, Knobi, Rucola, Parmesan	
SPAGHETTI JAKOBSMUSCHEL	21
Jakobsmuschel, Fenchel Sauce	

Speise KARTE

DESSERT

DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT

Aus Schokolade mit 70% Kakao Anteil

7

CREME BRULLEE

7

DESSERTWEIN

SAUTERNES 0.1

Kressmann, Bordeaux, Frankreich

5

DIGESTIF

MILDER KORN 2/ 4 CL

Brüdergeist, Kerken

3.9 // 6.8

WILDE KRÄUTER 2/ 4 CL

Brüdergeist, Kerken

3.9 // 6.8

ALTE WALDHIMBEERE 2/ 4 CL

Feinbrennerei Prinz

3.9 // 6.8

ALTE HASELNUSS 2/ 4 CL

Feinbrennerei Prinz

3.9 // 6.8

KAKAO & NUSS LIKÖR 2/ 4 CL

Feinbrennerei Sasse

3.9 // 6.8

LAGERKORN 2/ 4 CL

Feinbrennerei Sasse

3.9 // 6.8

EINE KARTE MIT ALLERGENEN KENNZEICHNUNGEN HALTEN WIR AUF WUNSCH FÜR SIE
BEREIT

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH ALS BRUTTOPREISE IN EURO UND ENTHALTEN DIE
GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

Seelenwärmer MENÜ

JAKOBSMUSCHEL

Pilze, Madeirasauce

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Kalbsfleisch, Kapernsauce,
Salzkartoffeln

CREME BRULLEE

BETREUTES TRINKEN

Vorspeise: Glas Riesling, feinherb

Hauptgang: Glas Chardonnay, Eichenfass

Dessert: Gläschen Sauternes

Menüpreis: 38€

Menüpreis inkl. o.g. Getränke &
einer Flasche Tafelwasser: 60€