Zum APERITIF

MIT ALKOHOL

Sarti Spritz 7,50€
Fruchtiger *Sarti Rosa, Prosecco, Sprudel, Eiswürfel, Limette*

Aperol Spritz 7,50€
Aperol, Prosecco, Sprudel, Eiswürfel, Orange

Limoncello Spritz 7,50€
Limoncello, Prosecco, Sprudel, Eiswürfel, Zitrone

Campari Orange 5,50€
Campari, Orangensaft, Eiswürfel, Orange

Passion Fruit Martini 7,50€
Passionsfruchtlikör, Maracujasaft, Vodka, Eiswürfel

Sommer Special 7,00€
Domaine de la Baume, gekühlter Rotwein, trocken

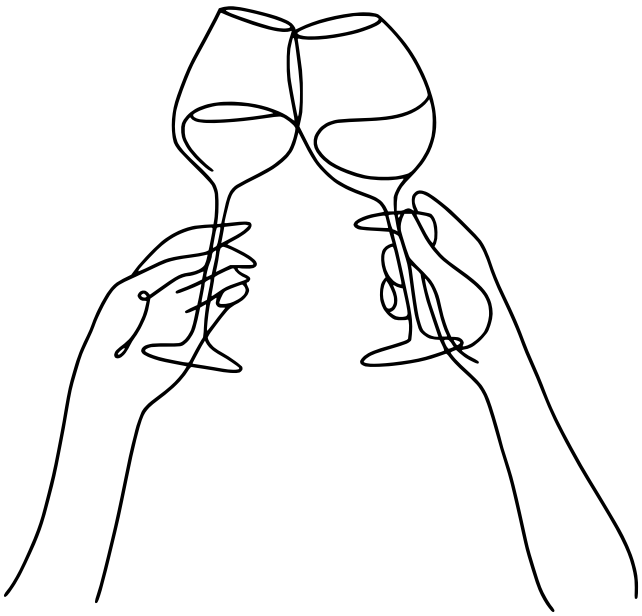
OHNE ALKOHOL

Aperol Spritz 7,50€
Aperol alkoholfrei, alkoholfreier Sekt, Sprudel, Eiswürfel, Orange

Limoncello Spritz 7,50€
Limoncello alkoholfrei, alkoholfreier Sekt, Sprudel, Eiswürfel, Zitrone

Shirley Temple 7,50€
Ginger Ale, Zitronensaft, Eiswürfel, Grenadine

Ipanema 7,50€
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel, Maracujasaft



Unsere KLASSIKER

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind 12,00€
Mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Thunfisch - Carpaccio 12,00€
Mit Ponzu Sauce, Wakame Salat, Sriracha Majonaise

Ziegenfrischkäse 11,00€
Karamellisiert, auf kleinem Salatbett mit Hausdressing

Klare Hühnersuppe 8,00€
Vom Maishähnchen mit Gemüse und Brot

HAUPTGERICHTE

Roastbeef 36,00€
Mit Pommes, Pfefferrahmsauce und kleinem Salat

Schweinefilet 27,00€
Mit Paparika-Barbeque-Coulis, Kartoffel Milles feuilles und Zucchini

Hähnchenbrust 25,00€
Auf Normannische Art mit Pilzen, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Calvados und Creme fraiche.

Lachsfilet Teriyaki 25,00€
Mit buntem Wok Gemüse und Duftreis

Gegrilltes Gemüse 25,00€
Auf Ratatouille mit Kartoffeln

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT

Hähnchenbrust 19,00€
Leichte Weißwein-Pilz-Sauce

Lachsfilet *19,00€*
Dazu Zucchini-Tomaten-Sugo

Was ist eigentlich…?

Milles feuilles
Übersetzt würde man Tausendblatt sagen. Kartoffeln werden dünn gehobelt, in vielen Schichten übereinandergelegt, gekühlt, zurecht geschnitten und vor dem Servieren ausgebacken.

Normannisches Huhn
Traditionelles Gericht aus der Normandie bei dem die Zutaten zunächst gekocht, später im Ofen fertig gebacken werden.

Unsere KLASSIKER

BUNTE SALATE

Hähnchenbrustfilet 19,00€
Mit gebratener Hähnchenbrust und Parmesandressing

Ziegenkäse 18,00€
Mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Hausdressing

DESSERTS

Affogato 5,20€
Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso aufgegossen

Creme brullee 7,00€

Für kleine Gourmets - Unser Kindermenü in 2 Gängen

HAUPTSPEISE
Hausgemachter Hähnchen Donut mit Kartoffelpüree

DESSERT
Zwei Kugeln Eis nach Tagesangebot

Menüpreis 15,00€

Umbestellungen

Grundsätzlich sind Umbestellungen bei uns möglich. Bitte beachten Sie aber, dass wir hierfür einen Aufpreis, der sich nach dem jeweiligen Aufwand richtet, berechnen.

SAISONALES

VORSPEISEN

Rahmsuppe 8,00€
Mit frischen Pfifferlingen

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT

Pfifferlingen 19,00€
Frische Pfifferlinge in Rahmsauce

HAUPTGERICHTE

Schnitzel 24,00€
Mit Pommes und Pfifferling Rahmsauce

Sellerieschnitzel 19,00€
Mit Pommes und Pfifferling Rahmsauce

Westfälischer Hackbraten 24,00€
Mit Kartoffel Milles feuilles, dunkler Jus und kleinem Salat

Filet vom Butterfisch 24,00€
Mit Ratatouille und Kartoffelpüree

Flammkuchen 17,00€
Mit Bresaola, Rucola und Trüffelcreme

Flammkuchen 17,00€
Mit Ziegenkäse, frischen Feigen und Rucola