MENU

VORSPEISEN

Suppe des Tages [G] 6,00€

Hausgemacht Brot (Nachbestellung) [A,C,G] 5,50€

Austern [B] Stk. 4,00€

Oyster shot - Champagne Pommery - Reduktion [B,C] 7,50€

Kalbsleberragout mit Safran-Püree und Cassis Noir Sauce [A,D] 14,90€

Oktopus vom Grill mit Wasabi-Kartoffel-Stampf [B,C] 17,90€

Überbackene Champignons - Cayennepfeffer Aioli [E,N,O] 14,00€

Zander-Carpaccio mit Wildkresse Salat [B,L,G,O] 18,50€

Ceviche peruanischer Art [B,C] 23,50€

Cappuccino vom Hummer-Safran [B,L,G,O] 8,90€

Gebratene Froschschenkel [D] 16,90€

Frites à la truffe et mayonnaise (Hausgemache Trüffelpommes) [C] 13,50€

Duett von Garnelen in Engel-Haar-Kaviar-Hummersauce [B,L,G,O] 18,00€

Meeresfrüchteplatte „Peter Inhoven" [B,C,M] 39,90€

Iranischer Meister - Auslese Kaviar 10g [O] 14,90€

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter [E,G,N] 11,00€

SALATE

Salat Ratatouille (Vegan) 9,00€

Salat Ratatouille (Veggie) 13,00€

Salat Ratatouille mit Fleisch oder Fisch [E,N,O] 18,50€

Ratatouille

RATATOUILLE KLASSIKER

Gegrilltes Hüftsteak mit Café de Paris, Pommes & Gemüse [D,G,M] 22,90€

Vegane Spätzle 22,50€

Grand Papa Steak vom Grill mit Chipotle Butter & Pomme de terre [D,G,M] 38,00€

Steak de Boeuf vom Grill mit Drillingen & Salat [D,G,M] 22,50€

Zanderfilet vom Grill mit Champagnerkraut und Püree [A,B,G,H,O] 28,00€

Loup de mer im Brick mit Safran-Risotto & Gemüse [A,B,G,H,O] 24,50€

Papillote von Edelfischen mit Drillingen [G,N,M,O,L] 24,90€

Knuspriger Oktopus in Tempurateig auf Kartoffelsalat [K,F,L,M] 27,90€

Bouillabaisse mit Edelfischen [B,F,L,O,M] 29,90€

Pomme de terre farcie (Vegan) [A,L,N] 28,50

Bouillabaisse Deluxe mit Hummer/ Jakobsmuscheln [A,B,C] 39,90€

Bandnudeln (Vegan / oder Truffel/ oder Bolognese) [A,G,F] 23,90€

Gegrillter 1/2 Hummer mit Trüffelbutter, Püree & Gemüse [A,B,C] 29,90€

Ballotine von der Wachtel mit Foie Gras [F,G,M,N,A] 32,50€

Steak Tatar mit Wildkräutersalat & Trüffelpommes [A,C,D,M] 22,50€

+10g Kaviar [A,C,D,M,O] 42,50€

Ganzer Zandar in Salzkruste (für 2 Personen) [C,O] 99,00€

Surf & Turf vom Matjes und Rind [D,G,E,O] 38,50€

DESSERTS

Gebratene Matcha-Parfait [D,G] 8,50€

Coop Kolonel 8,50€

Affogato al caffè [2,C,G] 7,50€

Crème Brûlée [C,G] 7,50€

Fromage [C,E,J] 12,00€

Crêpes Suzette [A,C,G] 8,90€

Crêpes Nutella [A,C,G] 8,90€

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fleisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte J) Lupinen K) Weichtiere L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Fisch

WEINKARTE

CHAMPAGNE · CRÉMANT

	0,1 l	0,75 l
Crémant d'Alsace brut	6,50€	39,00€
Crémant d'Alsace rosé	6,90€	41,00€
Champagne Pommery	14,50€	99,00€

VINS BLANCS · WEISSWEINE

	0,15 l	0,75 l
Hauswein	7,90€	
Sauvignon Blanc Touraine		25,50€
Muscadet sur Lie Domaine de la Vinçonnière	5,70€	24,50€
Chardonnay	6,80€	28,00€
Pinot Gris	6,80€	28,00€
Weissburgunder trocken Bad Sobernheim / Michel	6,80€	28,00€
Riesling Trocken	7,00€	29,00€
Anciens Temps Grande Reserve Chardonnay		32,00€
Pouilly Fumée		34,50€
Sancerre		34,50€
Sancerre Les Charmes		49,00€
Riesling-S Sam's Lieblibsriesling / Michel		49,00€
Grauburgunder-S Mona's Lieblingswein / Michel		49,00€

ROSÉ

Château Montaud Côtes de Provence	6,00€	26,50€
Miraval Côtes de Provence		43,50€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

WEINKARTE

VINS ROUGES · ROTWEINE

	0,15 l	0,75 l
Hauswein	7,90€	
Primitivo		27,00€
Côtes du Rhône Domaine de l'Amandine / Côtes du Rhône		29,00€
Domaine Boisgrand Haut Médoc		30,00€
Mas las Cabes, Grenache & Syrah Domaine Gardies, Côtes du Roussillon		29,00€
Anciens Temps Cabernet Syrah		29,00€
Anciens Temps Grande Réserve (Merlot Cabernet)		32,00€
Cuvée No 1 Klumpp, Baden		34,50€
Bourgogne Pinot Noir Jean-Marc Boillot, Côte de Beaune		49,00€
Clos Magne Figeac Saint Emilion		59,00€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Medium	0,2 l	2,50€
Mineralwasser Still	0,2 l	2,50€
Mineralwasser Medium	0,5 l	4,90€
Mineralwasser Still	0,5 l	4,90€
Coca-Cola [1,2]	0,2 l	3,50€
Coca-Cola Light [1,2,11]	0,2 l	3,50€
Coca-Cola Zero [1,2,4,11]	0,2 l	3,50€
Fanta [1,5]	0,2 l	3,50€
Apfelschorle	0,3 l	3,50€
Orangensaft	0,3 l	3,50€

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee [2]	2,60€
Espresso [2]	2,60€
Doppelter Espresso [2]	4,50€
Cappuccino [2]	3,30€
Milchkaffee [2]	3,90€
Tee [2]	2,60€

BIERE

Diebels-Alt vom Fass	0,2 l	2,60€
König Pilsener vom Fass	0,2 l	2,60€
Pils alkoholfrei	0,33 l	3,20€
Weizen Bier	0,50 l	5,00€
Weizen Bier alkoholfrei	0,50 l	5,00€

LONG DRINKS & COCKTAILS

Whisky & Cola [1,2,3]	8,50€
Campari Orange [1,3]	8,50€
Aperol Spritz [1,3]	8,50€
Hugo [1,3]	8,50€
Kir [1,3]	6,00€
Kir Baroness [1,3]	8,00€
Kir Royal Baroness [1,3]	12,00€
Hendrick's Gin & Tonic [1,3]	8,50€
Limoncello Spritz [1,3]	8,50€

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Persepolis [2,3,4,6]	0,2 l	7,90€

Safran, Kardamo, Wild-Lavender & Lemonade

Kleiner Perser Prinz [2,3,4,6]	0,2 l	7,90€

Muskatnuss, Rosemary, Grapefruit & Rosenwasser-Vanille

Natürlich erfüllen wir auch gerne
jeden weiteren Getränkewunsch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Süßungsmittel(n) 5) konserviert 6) mit Antioxidationsmittel 7))mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt 10) mit Phosphat 11) enthält eine Phenylalaninquelle 12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13) gewachst 14) taurinhaltig