

Nachtisch



Andere, mit einer Dicke von nicht mehr als 10 mm

7
€

Nachspeisen



Crème brûlée

19
7 €



Schokoladeneis

22



Lebkuchenparfait

7 €

Alkoholische Getränke



Riesling

Vorspeisen



Vitello Tonnato

19
11
€



Lachstartar

9 €



Kalbskopf

15
€

Suppen



Lettuce soup



Fischsuppe

10
€

Pasta



Nudeln Rindfleisch

10

Pizza



Französische Pizza

Beilagen



Kartoffeln

Fischgerichte



Fischkroketten

7

Meeresfrüchte



Meeresfrüchte

Fleischgerichte



Schweinchen

10
17
€

Sweets



Schokoladenkuchen

Vesper



Elsässer Munsterkäse

8
€

Spezialitäten



Lammfilet

21
€

Sushi Menüs



Starter

Schweinefleisch



Schweinefleisch

Rotweine



07er Cotes Du Rhone Village Alain Brunel in Chateauneuf du Pape

5
€



06er Bordeaux Superieur Cht. Trocard

5
€



07er Terra Grande Spanien Tempranillo

5
€



07er Spätburgunder Baden Hans Peter Ziereisen

7
€



05er Les Creisses Frankreich Languedoc

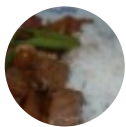
8
€



10er Caberet Sauvignon Reserva von J. Bouchon, Chile

7
€

Fleisch - Schweinesteak



Steak

9

WEISSWEINE



10er Weissburgunder Mosel Markus Molitor

7
€



11er Guts-Riesling Mosel trocken Markus Molitor

5
€



08er Muscat Sec Frankreich Cote de Catalan

6
€



09er Sauvignon Loire

5
€



11er Elbling Mosel

5
€



11er Saariesling van Volxem

7
€



11er Entre deux Mers Bordeaux

5
€



11er Sancerre Loire Fourniere

9
€

Meeresfrüchte-Spezialitäten



Steinbeißerfilet

17
€

Salatvariationen



Feldsalat

14
€

Flat Angebote



Angebot

4

Flammkuchen



mit Speck und Zwiebeln

7
€

Ochsenpiess



Ochsenfleisch

16
€

Nicht kategorisiert



Bretonischer Pfannkuchen

7
€



Tete de Moine Hobelkäse

8
€



warmer Schokokuchen inne flüssig

7
€



Camembert und Walnüsse

8
€



Räucherlachs und Zwiebeln

8
€



Munsterkäse und Zwiebeln

8
€



Champignons und Greyere

8
€



Blattspinat, Zwiebeln und Greyere

8
€



Kalbsrahmbeuschel (saurer Lüngerl)

14
€



Kalbkutteln in Wein gegart, Rezept aus der Normandie

14
€



Irish Herford- Rinderfilet

36
€



Perlhuhnbrust und Gambas

21
€



Schnecken auf Blattspinat

9
€



Limonenspaghettini

18
€



amerikanisches Black Angus Rumpsteak aus Omaha

24
€



kalte Melonensuppe

8
€



Kalbsnieren Chicoree

19
€



Entenbrust mit Orangen- Meerrettichsauce

18
€



Peposo noturno

8
€



hausgemachte Foie Gras

15
€



Winzerpastete

9
€



1 Glas 1er Cru Champagner Lejeune

7
€



Coquilles St. Jacques

11
€



Hauptkurs



Nachspeise



Foie Gras