

Vorpeisen

Tagessuppe

zum Auf- und Herzwärmen,
je nach Saison mit dem besten aus dem Gemüsegarten

6,-

Grillgemüse Antipasti-Art

Aubergine | Zucchini | Möhre | Fenchel | Champignons

klein 6,-

groß 8,-

Bunter Salat-Teller

Blattsalate | Möhre | Gurke | Kirschtomate
Croutons | Dressing von Walnussöl & Himbeeressig

klein 6,-

groß 8,-

mit gegrillten Streifen vom Maishuhn

15,-

Tapas

Zum Knabbern

Oliven | Ofenkartoffeln | zweierlei Dips

für den einzelnen Appetit 7,-
zu zweit 10,-

Vegetarische Tapas-Platte

bunter Salat | Grillgemüse | Kartoffelsalat
Oliven | Ofenkartoffeln | zweierlei Dips

für den einzelnen Appetit 15,-
zu zweit 22,-

Herzhafte Tapas-Platte

Rinder-Gulasch | Schweinerippchen | Hühner-Streifen
Oliven | Ofenkartoffeln | zweierlei Dips

für den einzelnen Appetit 22,-
zu zweit 34,-

Hauptspeisen

Gegrillte Brust vom Maishuhn

zart und knusprig mit seiner Estragon-Jus
Kartoffel-Gratin | Grillgemüse

21,-

Boeuf Bourguignon

Rindfleisch nach französischer Art zart in Rotwein geschmort
Bandnudeln | bunter Salat

22,-

Schweinerippchen Barbecue Style

würzig mariniert & glasiert mit hausgemachter Barbecue-Sauce
Fächerkartoffeln schwedischer Art aus dem Backofen | Kartoffelsalat

22,-

Sellerie-Schnitzel

knackig und kross mit hausgemachter Kapern-Remoulade
Kartoffel-Gratin | bunter Salat

16,-

Risotto mit Riesengarnelen

cremige Eleganz trifft würzige Leichtigkeit

4 Black Tiger Garnelen | gebratener Fenchel & Kirschtomaten | Parmesan

21,-

Ihr würdet gerne eine Beilage tauschen?

Gar kein Problem!

Sprecht uns bitte an :)

Zum süßen Ausklingen

Crème Caramel

Vanille | geschmolzenes Karamell

6,-

Schokoladen-Panna Cotta

dunkle Schokolade | in Butter geschwenkte Birnen | Salzkaramell

6,-

Tartelette à la Lübeln

Blätterteig | Vanillecreme | Karamell-Apfel

6,-