

VORSPEISEN

€

Gemischter Salat

a)b)d)e)k)j)h)3

7

gemischte Blattsalate mit Rohkost, gerösteten Kernen, Nüssen & Hausdressing

Blattsalat

a)b)d)e)k)j)h)3

6

gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Nüssen & Hausdressing

Tatar vom Rind

a)c)d)e)k)m)

15|25

Hausgemachten Pickles, Schmand, Eigelbcreme & Pane Carasau

Carpaccio vom Ofensellerie

a)c)j)k)

12

mit Jalapeno-Honig-Marinade, eingelegte Wassermelone, Feta & Pistazien

Französische Jahrgangssardinen -2024- Mademoiselle Lulu

a)d)f)j)k)m)

17

Gegrillte Zitrone, eingelegte Zwiebeln, Creme Fraîche, Meersalz & Sauerteigbrot

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

a)b)c)d)

8

Grießnocker & Wurzelgemüse

Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho

d)

7

Croutons & Basilikumöl

SALATE

Großer gemischter Salat

a)b)d)e)k)j)h)3)5)

13

Grana Padano, Rohkost, Kernen, Nüssen & Hausdressing
wahlweise mit:

gebratenen Garnelen

g)

18

gebratene Roastbeefstreifen

18

Ziegenfrischkäse

16

DEFTIGES

Wurstsalat

a)b)e)c)1,9,12

12

Fleischwurst, Essiggurken, Zwiebeln, Schnittlauch & Brot

Mit Käse

13



VEGETARISCH €

Pfifferlingsrisotto ^{b)(c)(d)(i)(k)} 22

Ziegenfrischkäse, kandierte Tomaten, Taggiasca Oliven & Pinienkerne

Zwiebelrostbraten vom Sellerie -VEGAN- ^{c)(a)(d)(k)(i)(j)(m)} 22

Gemüsejus, grünen Bohnen & Pommes Frites

Gebackener Feta ^{c)(a)(d)(k)(i)(j)(m)} 19

Geschmorte Aubergine mit Granatapfel, Sesam, Kräutern & Fladenbrot

FISCH

Zanderfilet & Garnele ^{a)(d)(f)(g)(l)(j)(k)(m)} 28

Pfifferlingsrisotto, kandierte Tomaten, Taggiasca Oliven & Pinienkerne

Saiblingsfilet ^{a)(c)(d)(f)(k)} 27

Rieslingsoße, Marktgemüse & Petersilienkartoffeln

Ji-Hao Lachs -kaltgeschlachtet- ^{a)(c)(d)(f)(k)(g)(l)(j)} 29

Salat von grüner Papaya, Chili-Erdnuss-Limettensalsa, Thaiaromen & Basmatireis

FLEISCH

Kalbsbäckle -geschmort- ^{a)(d)(k)(m)(g)(5)} 30

Rahmpfifferlinge, Spätzle & Petersilie

Zwiebelrostbraten vom Rind ^{a)(b)(d)(k)(5)} 29

Rotweinsoße, Speckbohnen & Spätzle

Schnitzel -Wiener Art- ^{a)(b)(c)(d)(e)(k)(i)(h)(3)} 19

Pommes Frites & kleiner Vorspeisensalat

Soße oder Preiselbeeren zum Schnitzel 3|2

Portion Rahmpfifferlinge 8

SNACKS

Parmesan-Pommes 8

getrübte Hollandaise

Wilder Brokkoli 8

Café de Paris

Bei Umbestellung auf wilden Brokkoli verrechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €. Bei Umbestellung auf Parmesan-Pommes 3,50€. Bei Umbestellung auf Pfifferlinge 3,00 €.



AUSGEWÄHLTES VOM GRILL (NUR FÜR KURZE ZEIT)

€

Tomahawksteak -Deutsches Landuro Schwein- -ca 450 Gramm mit Knochen-	23
Rumpsteak -getreidegefüttertes Australisches Black Angus- -ca 280 Gramm-	28
Kalbskotelett -Deutsche Kälber- -ca 400 Gramm mit Knochen-	26
Riesengarnele -Atlantik- -160 Gramm in der Schale/Stk.-	Stk. 14

SAUCEN (EINE SAUCE INKLUVIVE, JEDE WEITERE 3€)

Sauce Café de Paris ^{b)c)}

Erdnuss-Chili-Limetten Salsa ^{ñhij)}

Grüne Pfeffersoße ^{b)c)}

Trüffelhollandaise ^{b)c)}

Kräuterbutter ^{c)}

Bratensoße ^{d)k)}

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

Pommes Frites ^{a)}	5
Rahmpfifferlinge mit Petersilie ^{c)d)}	8
Salat von Grüner Papaya Thai-Style ^{h)j)ñ)}	5
Kl. Beilagensalat mit Kernen & Nüssen ^{a)b)d)e)k)j)h)3}	5
Wilder Brokkoli Cafe de Paris ^{a)b)c)}	8
Marktgemüse ^{d)}	5
Pfifferlingsrisotto mit kandierten Tomaten & Oliven ^{c)k)}	8
Geschmorte Aubergine mit Granatapfel ^{d)}	5
Parmesanpommes mit Trüffelhollandaise ^{b)c)}	8

Alle Hauptgerichte (außer Tomahawk & Kotelett) auch als kleine Portion erhältlich. Dafür berechnen wir 2,50 € weniger.

