

Vorspeisen

	€
Crevetten Cocktail mit Avocado und hausgemachten Brotchips	11,00
Cocktail de crevettes avec avocat et chips au pain croustillants Shrimp cocktail with avocado and homemade bread-chips	
Lauwarmer Spargelsalat mit zwei gebratenen Jakobsmuscheln	14,00
Salade tiède d'asperges avec deux coquille Saint-Jacques Warm asparagus salad with two scallops	

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse	5,50
Consommé Celestine avec légumes Beef consommé with pancake stripes and vegetables	
Spargelcrèmesuppe mit Sahnehäubchen	6,00
Crème d'asperges avec crème chantilly Asparagus cream soup with whipped cream	
Bärlauchcrèmesuppe mit gebratenem Garnelenspieß	7,00
Crème de l'ail des ours avec petite brochette de crevettes Bear's garlic soup with little shrimps skewer	

Fitnesssteller

Großer, knackiger Fitness - Salatteller mit

Grand bouquet de salade avec ...

Big salad platter with ...

- | | |
|--|-------|
| - Putenstreifen / Dinde en juliennes / Turkey stripes | 12,90 |
| - Garnelenspieße / brochette de crevettes / shrimps skewer | 14,00 |
| - Rindfleischstreifen und gehobelter Grana Padano | 17,00 |
| / bœuf en juliennes et Grana Padano / beef stripes and Grana Padano cheese | |

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Pasta

	€
Spaghetti mit Cocktailtomaten, Spinat, Knoblauch und Lachs	15,90
Spaghetti avec épinards, tomates cocktail, ail et saumon	
Spaghetti with spinach, tomato, garlic and salmon	
– ohne Lachs – sans saumon – without salmon	10,00
– als Vorspeise mit Lachs – comme entrée avec saumon – as starter with salmon	11,50

Vegetarisch

Zucchini Cordon bleu (gefüllt mit Paprika und Käse) und Krokette	14,00
Cordon bleu végétarien de courgette (farci avec poivron et fromage) et pommes croquettes	
Vegetarian zucchini Cordon bleu (stuffed with bell pepper and cheese) and croquettes	
Pfannkuchen gefüllt mit Spargelragout und kleinem grünen Salat	13,00
Epaisse crêpe farcie avec ragout d'asperges à l'ail des ours et petite salade verte	
Pancake filled with asparagus-bear's garlic ragout and green salad	

Fisch

Zander an weißer Balsamico	26,00
mit gebratenem Stangenspargel im Speckmantel und Kartoffelstampf	
Filet de sandre avec sauce balsamique blanche, asperges enveloppées de fines tranches de lard & purée de pommes de terre	
Sautéed pikeperch with white balsamic vinegar sauce, asparagus wrapped in bacon & mashed potatoes	

Klassiker

Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und Beilagensalat	16,50
Cordon bleu (porc) avec pommes frites et petite salade	
Cordon bleu (pork) with french fries and small salad	
Rumpsteak (200g) an Pfeffersauce mit Pommes frites & Beilagensalat	26,00
Rumpsteak avec sauce poivre, pommes frites et petite salade	
Rumpsteak with pepper sauce, french fries and small salad	

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Fleisch

€

Schweinemédallions in Calvadosrahm

dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Salat

21,00

Médallions de filet de porc avec sauce Calvados, Spätzle au beurre et petite salade

Medallions of pork with creamy Calvados sauce, Spätzle and small salad

Gratiniertes Kalbssteak mit Spargeln und Sauce Hollandaise

dazu servieren wir Petersilienkartoffeln

28,00

Steak de veau gratiné avec asperges et sauce Hollandaise, servi avec pommes de terre persillées

Gratinated veal steak with asparagus and Hollandaise sauce, served with parsley potatoes

Rinderfilet an Portweinschalotten mit Gemüse und Kartoffelgratin

29,00

Filet de boeuf avec échalots au von de Porto, légumes du marché et gratin dauphinois

Beef tenderloin with port wine shallots, vegetables and potatoes au gratin

Geschmorte Lammkeule "Provençal" mit Bohnen und Kartoffelgratin

23,00

Gigot d'agneau braisé avec haricots verts et gratin dauphinois

Braised gigot of lamb with garden beans and au gratin potatoes

Schnitzel Wiener Art mit Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln

18,50

Escalope à la viennoise avec asperges à la crème et pommes de terre persillées

Escalope vienna style with creamy asparagus ragout and parsleyed boiled potatoes

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne noch einen kleinen Salat für 3,20 €

Desserts

Fluffiger Bratapfelschmarren mit Vanillesauce

6,50

(10-15 min Wartezeit, da der Schmarren frisch zubereitet wird)

Crêpes de l'empereur aux pommes avec sauce vanille

Sugared pancake with raisins and apples with vanilla sauce

Aperol Spritz Sorbet auf Orangen Carpaccio

6,50

Sorbet « Aperol Spritz » à la maison sur Carpaccio d'oranges

Hoemade "Aperol Spritz" Sorbet with orange carpaccio

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Menü

Lauwarmer Spargelsalat mit zwei gebratenen Jakobsmuscheln

Salade tiède d'asperges avec deux coquille Saint-Jacques

Warm asparagus salad with two scallops

und / oder

Spargelcrèmesuppe mit Sahnehäubchen

Crème d'asperges avec crème chantilly

Asparagus cream soup with whipped cream



Gratiniertes Kalbssteak mit Spargeln und Sauce Hollandaise

dazu servieren wir Petersilienkartoffeln

Steak de veau gratiné avec asperges et sauce Hollandaise, servi avec pommes de terre persillées

Gratinated veal steak with asparagus and Hollandaise sauce, served with parsley potatoes



Frische Erdbeeren mit Minze und Zabaione

Fraises frais avec menthe et sabayon

Fresh strawberries with peppermint and zabaglione

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise) 38,00 Euro

Als 3-Gang Menü (ohne Suppe) 43,00 Euro

Als 4-Gang Menü 48,00 Euro

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.



Den Frühling schmecken

Spargel-Klassiker



Portion Stangenspargel (500g)

mit Kartoffeln oder Kratzede

mit Sauce Hollandaise oder geklärter Butter

mit gekochtem oder Schwarzwälder Schinken

22,00€

Dessert Klassiker



Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

8,50€

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.