



Baguette und Apfel-Zwiebelschmalz servieren wir immer vorweg ...

Vorspeisen

GAZPACHO

... kalte Tomatensuppe mit Gemüsewürfeln und Crôutons

7,40 €

Carpaccio vom Rind

Rauke/ Parmesan/ Olivenöl

13,90 €

Ziegenfrischkäse karameliert

Wassermelone und Honig-Senfdressing

11,90 €

Hauptgerichte

gebratener Kap-Seehechtloin und Lachsfilet

Kräuterbutter

Ratatouille / Basmatireis

26,90 €

10 Riesengarnelen in Knoblauchsud

mit Tomate und Pasta

Parmesan

27,90 €

Salimbocca vom Schweinerücken

Calvadossauce

frische gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln

Kartoffelstampf

29,90 €

Für Umbestellungen erlauben wir uns 2,00 € in Rechnung zu stellen.





Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

Pasta & frische gebratene Pfifferlinge
mit Zwiebeln
Parmesan und geröstete Kerne
21,90 €

Ratatouille mit Gnocchi
17,90 €

Dessert

Überraschungsdessert mit 3 kleinen Süßspeisen (alkoholfrei)
7,90 €

Limoncello- Eistartufo
Erdbeerpürée
7,90 €

„klein & beschwipst“
1 Kugel Bourbon- Vanilleeis mit Eierlikör (14 Vol Alc.)
4,20 €

„flüssiges Dessert“
doppelter Espresso/ 1 Schokoladentrüffel
& 2cl Grappa Limousin von der Distillerie Francoli/ Piemont
9,40 €

... Eis von der Manufaktur FACH-Werk in Heersum- fragen Sie nach den aktuellen Sorten
Kugel 3,00 €



MENÜ



Baguette & hausgemachtes Schmalz

Pfifferlingsrahmsuppe

Hähnchenbrust MILANESE
... in Parmesankruste gebratenes Hähnchen
mit Ratatouille
Limetten- Weißweinsauce
Gnocchi

Überraschungsdessert
mit 3 kleinen Süßspeisen

im Menü 38,00 €

... auch einzeln zu bestellen

