

WOCHENKARTE



VORSPEISE

Marinierter Spargel
Gebeizter Lachs | Radieschen-Schalotten-Vinaigrette | Rucola
17 EUR

Spargelcremesuppe
Tomaten | Kerbel | Brioche Croutons
9 EUR

Gegrillter Pulpo
Zitrone | Paprika | Spinat | Wildkräuter
20 EUR

HAUPTGANG

Karree vom Spanferkel im Kräuter Wiesenheu
Dunkelbiersauce | Bayerischkraut
Serviettenknödel
32 EUR

Thunfischsteak
Café de Paris Butter | Bohnen | Meersalzkartoffeln
33 EUR

Spargel
Sauce Hollandaise | Tomaten-Kerbelsalat | Kartoffeln
23 EUR

Wahlweise mit
Parmaschinken + 5 EUR
Kalbsschnitzel +11 EUR

DESSERT

Crème Brûlée
9 EUR

Tiramisu
9 EUR

Panna Cotta
Glasierte Himbeeren | Minze 9 EUR

Pavlova
Cassis Sorbet | Baiser | Mascarpone Crème | Beeren
12 EUR

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis 7,50 EUR

Affogato al Café 4,50 EUR

Hausgemachtes Vanilleeis | Fruchtsorbet
2 EUR pro Kugel

Café Gourmand (inkl. Heißgetränk) 14 EUR

Streifzug durch die Patisserie
in die Tischmitte zum Teilen oder zum alleinigen genießen
22 EUR

Unsere verwendeten Lebensmittel entsprechen der höchsten Bio-Qualität
und wir achten stets auf Saisonalität und Regionalität.