Speige KARTE

9

9

9

6

VORSPEISE

CARPACCIO VOM RIND Parmesanspähne, Salatgarnitur GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Salatgarnitur HAUSGEBEIZTER LACHS Mit Salatgarnitur und Honig-Senf-Dillsauce PFIFFERLING RAHMSUPPE

WAS IST EIGENTLICH...?

Garnele a la Nage: Eine Nage ist eine klassische Sauce aus der Französischen Küche. Hierbei wird eine Gemüsebrühe mit einem Flöckchen Butter verfeinert.

HAUPTSPEISE

RUMPSTEAK (220G)

29

Pommes, Pfeffersauce, Salat	
STEAK VOM BUTTERFISCH Bratkartoffeln, Chorizobutter, kleiner Salat	25
DER NEUE MATJES Bratkartoffeln, Hausfrauensauce, kleiner Salat	20
HÄHNCHEN KOKOS CURRY Wokgemüse, Duftreis	19
FRISCHE PASTA Steakstreifen, Cognacsauce	19
PASTA GARNELE A LA NAGE Gebratene Garnelen	19
FRISCHE PASTA Gebratener Lachs, Kirschtomatensauce	19
RAVIOLI & Mit Pecorino & Feige gefüllt, in Butter geschwenkt mit Kirschtomaten, Rucola & Balsamico	19
BUNTER SALAT Gebratene Garnelen, Kräutervinaigrette	18
BUNTER SALAT Gebratene Steakstreifen, Kräutervinaigrette	18
BUNTER SALAT Gebratene Lachsstreifen, Kräutervinaigrette	18
BUNTER SALAT Gebratene Hähnchenbrust, Kräutervinaigrette	18



FRISCHE PFIFFERLINGE

SCHWEINEFILET MEDAILLONS

Pfifferlinge in Rahm, Kroketten, kleiner Salat

FRISCHE PASTA

BUNTER SALAT Gebratene Pfifferlinge, Kräutervinaigrette

DESSERT

EIS VON GRIECH. JOGHURT & 7
HONIG

Blondie, marinierte Beeren

17 CREME BRULEE

16 HAUSGEMACHTES BAILEYS
EIS

DESSERTWEIN

6

6

3.9 // 6.8

SAUTERNES 0.1 5

Kressmann, Bordeaux, Frankreich

LAGERKORN 2/4 CL

Feinbrennerei Sasse

DIGESTIF

MILDER KORN 2/4 CL 3.9 // 6.8
Brüdergeist, Kerken

WILDE KRÄUTER 2/4 CL 3.9 // 6.8
Brüdergeist, Kerken

ALTE WALDHIMBEERE 2/4 CL 3.9 // 6.8
Feinbrennerei Prinz

ALTE HASELNUSS 3.9 // 6.8
Feinbrennerei Prinz

EINE KARTE MIT ALLERGENEN KENNZEICHNUNGEN HALTEN WIR AUF WUNSCH FÜR SIE BEREIT

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH ALS BRUTTOPREISE IN EUR UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.