VORSPEISEN

Zweierlei vom Wildlachs **21**
Marinierter Fenchel, Rettich,
Estragon Mayonnaise, Zitronensauce

Rindercarpaccio **19**
Trüffel Mayonnaise, Rucola,
Grana Padano, Pinienkerne

Boudin Noir (Zwischengang) **21**
Gebratene Französische Blutwurst,
Kartoffelpüree, Apfel, Zwiebel,
Geriebener Meerrettich

Tatar von Roter Bete **19,5**
Birkenrauch,
Gebeiztes Eigelb, Mandelcrème,
Trüffelaioli, Frittierte Karpern

Vegan (ohne Eigelb) **18,5**

Saisonaler Blattsalat **19**
Bärlauchcrème, Wachsweiches Ei,
Pinienkerne, Spargel, Tomate, Trevisiano

SUPPEN

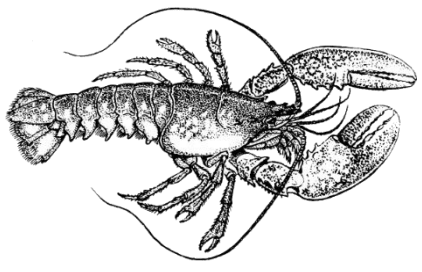
kl./gr.

Hummerschaum **13/21**
Flusskrebse, Estragon

Bouillabaisse **18/28**
Flusskrebse, Fischfilet, Safran
Mayonnaise, Geröstetes Brot

Zwiebelsüppchen **13**
Gruyère Gebäckstange

Zitronengras-Currysüppchen **8/13**
Glasnudeln, Kokosschaum



VEGETARISCH

Linguine **29**
Trüffelrahm, Trüffel, Baby Spinat, Pilze

Gebackenes Galette von der Kichererbse **22**
Humus, Kleines Gemüse, Rucola,
Karottenjus

LAND

Rumpsteak „Café de Paris“ **36**
250g
Prinzessbohnen, Speck, Pommes Frites,
Café de Paris Butter, Jus

Boeuf Bourguignon **29**
Selleriecrème, Schmorkarotten,
Heimische Pilze, Eingelegte Zwiebeln,
Petersilienöl

Regionale Poulardenbrust **39**
Morchelsauce à la Crème, Erbsenpüree,
Geflämmter Spargel, Fondantkartoffeln

Beilagen extra **je 7**
Bratkartoffeln, Süßkartoffelpommes,
Pommes Frites, Gemischter Salat,
Kartoffel-Schnittlauchpüree

Carré vom Bentheimer Schwein zum Teilen
380g am Tisch vorgelegt
Gegrillter Grüner Spargel,
Mandelkroketten, Jus
58
(Für 1 Person: **47**)

Tarte Flambée
mit Crème Fraîche

Räucherlachs, Schnittlauch
Spinat
19

Speck, Frühlingslauch, Zwiebeln
16

Paprika, Frühlingslauch,
Rote Zwiebeln, Feta
16

MEER

Skreifilet **37**
Flusskrebse, Schnittlauch-Kartoffelpüree,
Wilder Brokkoli, Dijon-Senfsauce

Medaillon vom Seeteufel **34**
Ratatouille, Zwiebelconfit, Oliven
Crumble, Gelbe Paprika Velouté

KLASSIKER

Antipasti Teller **16**
Champignons, Paprika, Zucchini,
Aubergine, Oliventapenade,
Grissini, Schinken

Caesar Salad **14**
Speck, Croûtons, Tomate

mit Gebratenen Rindfleischstreifen **22**
mit Gegrillter Hähnchenbrust **19**
mit Gebratenen Garnelen (pro Stück) **3**

kl./gr.

Kalbsschnitzel **21/35**
Bratkartoffeln, Speck, Zitrone,
Joghurt-Gurkensalat, Preiselbeeren

Rosmarin-Kartoffelrösti **14,5**
Räucherlachs, Crème Fraîche, Kleiner
Salat

SÜSSES & FROMAGE

Tarte au Citron **13**
Buttermilcheis

Crème Brûlée von der Passionsfrucht **13**
Tonkabohneneis

Warmer Schokoladenkuchen **13**
Vanilleeis

Petit Fours **11**
Verschiedene, 5 Stück

Käseauswahl **16**
Fruchtsenf, Trauben

EIS & SORBETS

Tagesaktuelle Auswahl,
bitte sprechen Sie uns an!

Auf Nachfrage erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichte Zusatzstoffe & Allergene.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

APERITIF

Dubonnet French Connection
0,2 l 12

Belsazar Rosé Spritz
0,2 l 10,50

Visecco alkoholfrei, Jörg Geiger
0,1 l 6

Virgin Hugo
0,2 l 11,50

CHAMPAGNER

Lanson Champagne Brut Black
0,1 l 15,50 0,75 l 115

Lanson Brut Le Rosé
0,1 l 17,50 0,75 l 130

Lanson Brut Blanc de Blancs
0,75 l 165

Lanson Noble Brut Vintage 2004
0,75 l 499

Dom Perignon 2013
0,75 l 599

Dom Perignon Rosé 2009
0,75 l 799

SÜSSWEIN

Furmint Auslese
Weingut Schröck,2019
5 cl 7,50 0,375 54

Beerenauslese
Weingut Schröck,2022
5 cl 11,50 0,375 84

UNSERE EMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Weißburgunder / Chardonnay
Weingut Groh „Großartig“, Rheinhessen, 2023
0,2 l 9,90 0,75 l 33

Weißburgunder
Karl Pfaffmann, Pfalz, 2024
0,2 l 9,60 0,75 l 32

Riesling vom Schiefer
Weingut Clüsserath, Mosel, 2023
0,2 l 11,70 0,75 l 39

Grüner Veltliner Bio
Weingut Loimer, Kamptal, 2022
0,2 l 12 0,75 l 40

Riesling Just
Gut Hermannsberg, Nahe, 2022
0,2 l 11,70 0,75 l 39

ROSÉWEIN

Pinot Noir Rosé
Alois Kiefer, Pfalz, 2023
0,2 l 9,30 0,75 l 31

Spätburgunder Rosé
Katharina Janus, Pfalz, 2023
0,2 l 11,70 0,75 l 39

ROTWEIN

Primitivo Orus
Vinosia, Apulien, 2023
0,2 l 10,50 0,75 l 35

Merlot / Cabernet Sauvignon
Château Les Rosiers, Bordeaux AC, 2020
0,2 l 9,30 0,75 l 31

Cuvée No1, Blaufränkische Cuvée Bio
Weingut Klumpp, Baden, 2022
0,2 l 11,40 0,75 l 38

Tempranillo Cuvée Crianza
Finca Athus, Rioja, 2020
0,2 l 9,90 0,75 l 33

Sangiovese / Merlot
Chianti Colli Senesi Farnetella, Toscana DOCG, 2021
0,2 l 11,70 0,75 l 39

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

Einstern Pinot Blanc **44**
Markus Molitor, Mosel 2022

Riesling Auslese **61**
Trittenheimer Apotheke
Christoph Basten, Mosel, 2020

Huxelrebe Auslese **39**
Albiger Schloss Hammerstein
Jung & Knobloch, Rheinhessen, 2021

ROTWEIN

Spätburgunder **51**
Friedrich Becker, Pfalz, 2018

Château Valade **68**
Merlot, Cabernet Franc, Grand Cru
Saint Emillion, Bordeaux, 2018

St. Etienne-du-Grès **120**
Domaine de Trevallon, Provence, 1995

ROSÉWEIN

Miraval Rosé **59**
Miraval, Côtes des Provence, 2023

Coteaux d´Aix-en-Provence **44**
AIX, Grenache Cuvée, 2022

alto

Liebe Gäste, zusätzlich hält unser Team eine Weinkarte mit einer exzellenten Selektion von internationalen Weinen für Sie bereit.
Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten.