



WIR EMPFEHLEN

ERFRISCHUNGS-TIPP INFUSED WATER

serviert in der Karaffe, Zitrone, Limette, Minze, Gurke, Soda

6,50

APERITIF

BLACK HUGO

Secco, Johannisbeersaft, Holunderblüte, Soda, Minze

5,50

APEROL SPRITZ

Secco, Aperol, Soda, Orange 3

5,50

LILLET MARIE

Lillet Blanc, Sodawasser, Grapefruit 1 9 10

5,50

VORSPEISEN

AVOCADO BRUSCHETTA

geröstetes Weißbrot, Avocado, Kirschtomate, Knoblauchöl 3 9

6,10

MANGO-MÖHREN-SUPPE MIT FETA

garniert mit frischem Zitronen-Thymian und Feta

6,90

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse, karamellisierter Zucker, Salat, Himbeer-Dressing 1 3 9

8,50

HAUPTSPEISEN

GEBACKENER CAMEMBERT

Preiselbeeren, getoastetes Weißbrot und Salatbouquette

9,90

RÄUCHERLACHS

Folienkartoffel, Kräuterquark und Salatbouquette

10,50

SALAT MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN & ZIEGENKÄSE

knackiger Salat, Himbeer-Dressing

15,50

FRISCHE BANDNUDELN MIT PFIFFERLINGEN

geschwenkt in Weißwein-Crème fraîche und Zitronensaft

14,50

STEAK VON DER RINDERHÜFTE

Cognac-Butter, Pfifferlingen-Rahmwürsting

19,90

FLAMMKUCHEN

PFIFFERLINGE

Sauerrahm, frische Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln, Speck 2 3 5 10

11,90

DESSERT

JOGHURTEIS MIT FRISCHEN BLAUBEEREN

angemacht mit Limettensaft und frischer Minze

6,50

À LA CARTE

VORSPEISEN

KARTOFFELCREMESUPPE 	
dazu unser frisches Landbrot	5,50
FRÜHLINGSRÖLLCHEN 	
6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	4,50
GARNELE IM KNUSPERMANTEL	
6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 5 10 *	5,90
OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN 	
fein angemachte Oliven, getrockneten Tomaten, Baguette 2 3 6 9 10	4,90
TAPAS TELLER	
spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven, getrocknete Tomaten 1 2 3 5 6 9 10	12,50
RINDER-CARPACCIO	
hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone, Grana Padano 2	11,50

HAUPTSPEISEN

FINTHER BRATWURST	
Wurst von der Metzgerei Weil, Senf, Kartoffelsalat 1 2 3 5	8,50
CURRYWURST	
Wurst von der Metzgerei Weil, hausgemachte Currysauce, Pommes 5 8	8,50
SCHAFSKÄSE 	
im Ofen gebacken, Tomaten, mediterrane Kräuter, Olivenöl	10,50
SALAT MIT PUTENSTREIFEN	
verschiedene Blattsalate, marinierte Putenbruststreifen 10 *	11,90
SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN	
verschiedene Blattsalate, in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen	13,50
SCHNITZEL „WIENER ART“	
Pommes, Beilagensalat	12,90
KALBSSCHNITZEL	
Kartoffelsalat, kleiner Salatbouquet, Preiselbeeren 1 2 5 10	19,50
PUTENSTEAK	
vom Grill, Kräuterbutter, Pommes, Beilagensalat	13,50
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)	
hausgemachte Kartoffel Wedges, Kräuterdip, Röstbaguette, Würzbutter	24,50

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER ART	
Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	8,50
VEGETARISCH 	
Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,90
À LA MAIK	
Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, Peperoni, Grana Padano 2 3 5 9 10	10,50

KLEINE GÄSTE

bis 12 Jahre

KINDER SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes

5,90

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,90

FISCHSTÄBCHEN

dazu Pommes 5

5,50

EXTRAS

PORTION POMMES

3,50

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Rahmsauce

2,50

Cognac-Pfeffersauce

2,50

BEILAGENSALAT

klein

3,50

groß

6,50

wahlweise mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Essig & Öl

DESSERT

LAVA CAKE *(ZUBEREITUNG À LA MINUTE, BACKZEIT 15 MIN)*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

7,90

ERTRUNKENER ESPRESSO

Vanilleeis aufgegossen mit Espresso

3,90

HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)

Vanilla | Belgian Chocolate | Strawberries & Cream | Macadamia Nut Brittle

3,40

KUCHEN

je Stück

3,50

WAS ZU FEIERN?

Wie wäre es mit einem Menü? Zum Beispiel ein Dreigangmenü

Gebratene Garnelen auf Avocado-Püree, Mango-Tatar, Möhren-Creme

Rinderfilet sous-vide auf getrüffelem Kartoffelpüree, Schoko-Portwein-Jus, glasierte Möhren, Selleriechips

Lavaküchlein mit Vanilleeis

45 EUR p. P. (Ab 6 Personen und nur auf Vorbestellung)



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

* enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff

5 Geschmacksverstärker

9 Sulfite

2 Konservierungsmittel

6 geschwärzt

10 Säuerungsmittel

3 Antioxidationsmittel

7 Phosphat

11 Stabilisatoren

4 geschwefelt

8 Süßungsmittel