## Apéro

| | |
|---|---|
| Austern aus Cancale | |
| ½ Dtz. „Fines de Claires“ N° 4 | 21 € |
| hausgemachte Porchetta / Fleur de Sel | 9 € |
| Grana Padano / Oliven | 8 € |
| Salami Finocchiona / Oliven | 9 € |
| Jamon Serrano / gepickeltes Gemüse | 13 € |

## Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Jambon Persillé / Rübchen / Senf-Schmand / gebuttertes Baguette | 18 € |
| unser Vitello tonnato | 17 € |
| Bouillabaisse / Moules / Focaccia | 19 € |
| Mausohr / Rote Bete / Ziegenkäse / Kartoffel | 16 € |
| Frühlingssalate | |
| - Schafskäse / Frühkartoffeln / Chili | 16 € |
| - fruits de mer (Krustentiere,Fisch und Muscheln nach Tagesangebot) | 19 € |
| - hausgebeizter Lachs / Senf-Schmand / Focaccia | 19 € |

## Dessert & Käse

| | | |
|---|---|---|
| Crème brûlée | | 10 € |
| Saint Nectaire, Schweizer Hornkuhkäse, Brie de Meaux | einzeln | 12 € |
| | alle drei | 18 € |

zum Käse servieren wir Zimmermann Schwarzbrot / Salzbutter und hausgemachtes Chutney

| | |
|---|---|
| Ardennen Topfbrot & Olivenöl | 4,6 € |

## Nic’s Weinempfehlung

2023 Soave Classico „Fonte“
Canoso, Montforte d’Alpone

*Meine Empfehlung aus dem schönen Soave - 100% Garganega von vulkanischen Basaltböden. Wildkräuter, Holunder und etwas Limone, frisch, zart, mineralisch, mit weichem Abgang.*

| | | |
|---|---|---|
| | 15cl/75cl | 9/42 € |
| und für daheim | 75cl | 11 € |

## Menu

Amuse bouche
✧✧✧
Spargel Panna Cotta /
sauce Hollandaise / Senf /
Johannisbeere / Buchweizen
(19 €)
✧✧✧
Dreierlei Blumenkohl /
Basilikum / Rhabarber / Erdnuss
(19/29 €)
✧✧✧
Single Wellington vom Kalb /
Zuckerschoten / Kartoffel-Mousselin
(42 €)
oder
Norwegische Fjordforelle /
Fregola Sarda / weißer Spargel / Zuckerschoten
(42 €)
✧✧✧
Was von und mit der Erdbeere
(15 €)

Menu 3/4 64/74 €

## Was es sonst noch gibt

| | |
|---|---|
| geschmorte Backe vom Eifel-Ochsen / Sellerie / Perlzwiebeln / Porree | 32 € |
| Acquerello Risotto / weißer Spargel aus der Wahner Heide / Basilikum | 29 € |
| Auberginen-Lasagne „alla siciliana“ / Pecorino Romano / Basilikum-Sorbet | 27 € |

## Davor und danach

| | |
|---|---|
| Negroni Sbagliato | 12 € |
| Espresso Martini | 14 € |

Allergene -
da unsere Gerichte alles von allem enthalten können, informieren Sie bitte den Service über etwaige Unverträglichkeiten.

Rechnung -
bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch erstellen können

Telefone -
um auch anderen Gästen einen ungestörten Aufenthalt zu gewährleisten, möchten wir Sie bitten, auf den Gebrauch von Telefonen am Tisch zu verzichten!

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

# speisen

dienstags und donnerstags
von siebzehndreissig bis einundzwanzig