

Apéro

Taralli di Finocchio, Perino Vesco, Turin (herzhaftes Gebäck zum Apéro)	4 €
Austern aus Cancale	
½ Dtz. „Fines de Claires“ N° 4	21 €
4 gratinierte Austern	19 €
hausgemachte Porchetta / Fleur de Sel	9 €
Grana Padano / Oliven	8 €
Salami Finocchiona / Oliven	9 €
Jamon Serrano / gepickeltes Gemüse	13 €
Moules marinières	
gemischte Muscheln in Weisswein (nach Verfügbarkeit)	16 €

Vorspeisen

Norwegischer Lachs / Fenchel-Kimchi / Kokos / Ingwer / Zitronengras	22 €
Bouillabaisse / allerlei aus dem Meer / Sellerie / Focaccia / Sauce Rouille	21 €
hausgemachte Kalbs-Maultaschen / Consommé double / Buchenpilze	18 €
unser Vitello tonnato	19 €
Mausohr / Rote Bete / Ziegenkäse / Kartoffel	16 €
Sommerliche-Blattsalate mit - Schafskäse / Melone / Chili	16 €
- fruits de mer (Krustentiere, Fisch und Muscheln nach Tagesangebot)	19 €

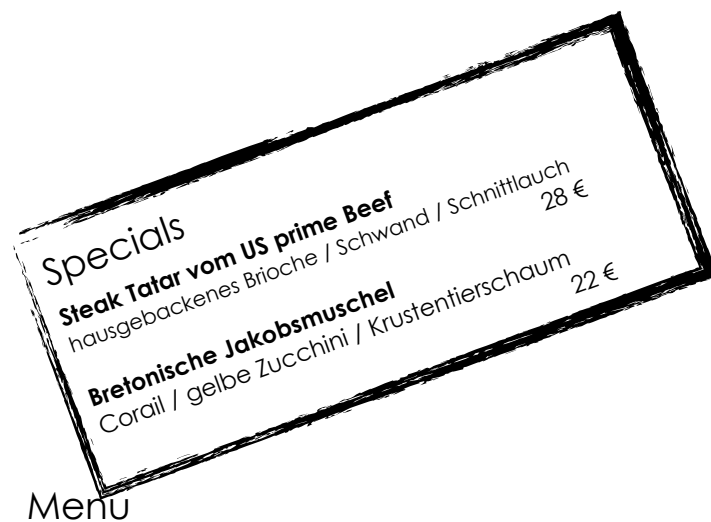
Dessert & Käse

Crème brûlée	10 €
Rabarber Crumble / Mohn-Eiscreme	12 €
Lauwarmer Schokoladen-Brownie / Blutorangen-Vanille Eiscreme / Karamell	13 €
Saint Nectaire, Bergkäse, Brie de Meaux	
einzeln	12 €
alle drei	18 €

zum Käse servieren wir Zimmermann Schwarzbrot /
Salzbutter und hausgemachtes Chutney

Ardennen-Baguette & Olivenöl	1,8 €
Ardennen Topfbrot & Olivenöl	4,8 €
glutenfreies Brot	2,2 €

Weinempfehlung auf der Rückseite



Menu

Amuse bouche ◆◆◆ provençalische Tomaten / Burrata / Basilikum / Kerne (19 €) ◆◆◆ Acquerello Risotto „alla Milanese“ / Peperonata / gebackener Ricotta (24 €) ◆◆◆ Paccheri al Ragù bianco helle Kalbs-Bolognese / Sommertrüffel / Grana Padano (22 €) ◆◆◆ Bürgermeisterstück vom US Prime Beef / Zuckerschoten / Erbsen / Pilze / pommes dauphine (44 €) oder Atlantik Seeteufel / Brandade / grüne Bohnen / Pesto / Beurre blanc (44 €) ◆◆◆ Erdbeere Tirami Su (15 €) oder kleine Käseauswahl	Menu 3/4	69/79 €
--	----------	---------

Was es sonst noch gibt

geschmorte Backe vom Eifel-Ochsen / Sellerie / Perlzwiebeln / Porree	32 €
Fregola Sarda / Rhabarber / Radicchio / Grana Padano	27 €

Davor und danach

Studio Spritz, Kolonne Null, alkoholfrei Ein Spritz, bei dem man den Alkohol nun wirklich mal nicht vermisst! - Cin Cin	10 €
Sandra's Limoncello Spritz	

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.



Dick Meissner, Signierte Postkarte mit Katalog	10 €
Negroni Sbagliato	12 €
Espresso Martini	14 €

Nic's Weinempfehlung

2025 Menetou-Salon Sauvignon blanc Isabelle & Pierre Clement	15cl/75cl	11/49 €
2025 Spätburgunder Rosé Weingut Meyer-Näkel, Ahr <i>Ganz zart in der Farbe, frisch, elegant, mit viel Trinkfluss. Etwas Erdbeere und rote Johannisbeere, gepaart mit einer feinen Säure und einer herrlichen Mineralität.</i>	15cl/75cl	9/42 €
2022 Spätburgunder „Ruber“ Weingut Nelles, Heimersheim, Ahr <i>Ein herrlicher klassischer Pinot Noir aus dem großen Holzfass. Etwas Waldbeeren, Sauerkirsche, Thymian, und ein wenig Wiese. Wird gekühlt serviert!</i>	15cl/75cl	9/42 €



speisen

von siebzehndreissig bis einundzwanzig