

## Apéro

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Austern aus Cancale                   |      |
| ½ Dtz. „Fines de Claires“ N° 4        | 21 € |
| 4 gratinierte Austern                 | 19 € |
| hausgemachte Porchetta / Fleur de Sel | 9 €  |
| Jamon Serrano / gepickeltes Gemüse    | 13 € |
| Salami Finocchiona / Oliven           | 9 €  |
| Grana Padano / Oliven                 | 9 €  |

## Vorspeisen

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Potage du jour / Baguette                                           | 12 € |
| gebackene Bio Rote Bete /<br>Ziegenfrischkäse / Rapunzel / Walnüsse | 16 € |
| unser Vitello tonnato                                               | 19 € |

## Flammkuchen

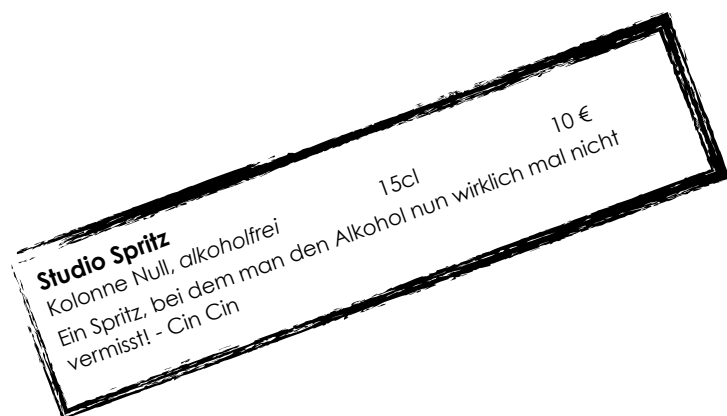
|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| original Elsässer Flammkuchen                       |      |
| - klassisch (Zwiebeln / Speck / Käse / Tomate)      | 16 € |
| - Schafskäse / Zwiebeln / Paprika / Rucola          | 18 € |
| - Ziegenkäse / Zwiebeln / Birne / Walnuss / Mausohr | 18 € |
| - Chorizo / karamellierte Zwiebeln / Chili          | 18 € |

## Salate & Co.

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Sommerliche-Blattsalate                                                                                       |      |
| - Schafskäse / Melone / Chili                                                                                 | 19 € |
| - Humus / Puy-Linsen / Cous Cous /<br>Karotten Brätlinge / Raita (vegan)                                      | 19 € |
| - fruits de mer<br>(Krustentiere, Fisch und Muscheln nach Tagesangebot)                                       | 23 € |
| hausgebackene Gemüsetarte /<br>Sour Creme / kleiner Salat                                                     | 17 € |
| rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Bio-Rind /<br>Sauce Remoulade / kleiner Salat / Rosmarin-Kartoffeln | 25 € |

## Nic's Weinempfehlung

|                                                                                                                                                                                                                           |           |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|
| 2024 Pinot blanc<br>Gut Hermannsberg, Nahe<br><i>Meine kleine Entdeckung an der Nahe,<br/>ein mineralischer Weissburgunder mit etwas<br/>Birne und Zitrus, einer gut eingebunden Säure<br/>und viel, viel Trinkfluss.</i> | 15cl/75cl | 9/42 € |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|



## Menu Déjeuner

Cappuccino  
von der Potage du Jour  
( 8 €)



Kalbsfrikadellen /  
Paprika / Rote Zwiebeln /  
Süßkartoffeln / Cashew / Senf-Jus \*  
(28 €)



kleine süße Überraschung im Glas

Menu 3 Gang 39 €

(\*auch vegetarisch  
mit . Kichererbsen-Petersilien-Frikadellen)

## Hauptspeisen

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Nacken vom Duroc /<br>Bohnen-Cassoulet / geschmorter Romana                             | 29 € |
| Mezzi Paccheri al Ragù bianco /<br>helle Kalbs-Bolognese / Sommertrüffel / Grana Padano | 28 € |
| Boudin Noir / Himmel un Ääd                                                             | 27 € |
| Norwegischer Lachs /<br>Fregola Sarda / Erbsen / Zuckerschoten                          | 36 € |
| Acquerello Risotto „alla Milanese“ /<br>Peperonata / gebackener Ricotta                 | 32 € |

## Dessert

|                                                                                                          |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Crème brûlée                                                                                             | 10 €            |
| Rhabarber-Crumble / Mohn-Eiscreme                                                                        | 12 €            |
| Lauwarmer Schokoladen-Brownie /<br>Blutorangen-Vanille Eiscreme / Karamell                               | 13 €            |
| hausgemachtes Sorbet<br>(nach Tagesangebot)                                                              | 1/2/3 6/10/15 € |
| Brie de Meaux<br>zum Käse servieren wir Zimmermann Schwarzbrot /<br>Salzbutter und hausgemachtes Chutney | 12 €            |

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

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.



Dirk Meissner - Signierte Postkarte mit Katalog 19 €  
Info beim Service!



Unsere

nach Tagesangebot!

**Cookie dough**

Vanilleeiscreme mit Riesenstücken aus Plätzchenteig und leckere Knusperstücken

**Chocolate fudge brownie**

Sündhaft cremige Schokoladeneiscreme mit dicken Schokogebäckstückchen

**Caramel Chew Chew**

Köstliche Eiscreme verstrudelt mit Karamellsauce und kakaohaltigen Bits überzogenen Karamell

**Strawberry cheesecake**

Erdbeer- und Käsekucheneiscreme mit Erdbeeren und Keksstrudel

**Peanut Butter Cup**

Köstliche Erdnussbuttereiscreme mit Drops aus Erdnusscreme

**Brookieees & Cream**

Vanille-Eis, softer Brownie Dough, goldene Cookie Swirls und zartschmelzende weiße &- Zeichen: einfach sweeter together!

serviert im 100 ml Originalbecher - 4 €

speisen

von zwölf bis sechzehn