

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 / Ziegenfrischkäse / Rapunzel / Walnüsse	16 €
unser Vitello tonnato	19 €
Jambon Persillé / Rübchen / Senf-Schmand / gebuttertes Baguette	18 €

Flammkuchen

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

Salate & Co.

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

Nic's Weinempfehlung

2022 Spätburgunder „Ruber“

Weingut Nelles, Heimersheim, Ahr
wird gekühlt serviert!

Warum nicht mal Pinot Noir gekühlt trinken,
haben Sie das schon einmal probiert?
Ein herrlicher klassischer Pinot Noir aus dem großen
Holzfass. Etwas Waldbeeren, Sauerkirsche, Thymian,
und ein wenig Wiese.

15cl/75cl 9/42 €

Menu Déjeuner

Cappuccino	
von der Potage du Jour	
(8 €)	
◆◆◆	
Wildfrikadellen /	
Ofen-Kartoffeln / Spitzkohl /	
Mandeln / Preiselbeeren	
(28 €)	
◆◆◆	
Crème brûlée	
Menu 3 Gang	39 €

Hauptspeisen

Rippchen vom Schwäbisch-Hällischen (boneless) / Kartoffelpüree / Sesam / Karotten-Kraut Salat	29 €
kross gebratener Zander / Champagnerkraut / Kartoffel	34 €
Ragout vom Rodderberger Wildschwein / Canederli / Salbei	31 €
Acquerello Risotto / Pilze / Trüffel	29 €
Chipolata vom Huhn / Ligurischer Kartoffelsalat / Gurke / Joghurt	26 €

Dessert

Crème brûlée	10 €
Joghurtmousse / Schattenmorellen im Glas	10 €
Apfel-Crumble / Mohn-Eiscreme	12 €
Brie de Meaux	12 €
<small>zum Käse servieren wir Zimmermann Schwarzbrot / Salzbutter und hausgemachtes Chutney</small>	
Ardennen Topfbrot & Olivenöl	4,8 €

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.