

Apéro

Austern aus Cancale	
½ Dtz. „Fines de Claires“ N° 4	19 €
4 gratinierte Austern	19 €
hausgemachte Porchetta / Fleur de Sel	9 €
Rauchfleisch aus der Eifel (bio) / gepickeltes Gemüse / Meerrettich	13 €
Grana Padano / Oliven	9 €

Vorspeisen

Potage du jour / Baguette	12 €
gebackene Bio Rote Bete / Ziegenfrischkäse / Rapunzel / Walnüsse	16 €
unser Vitello tonnato	18 €

Flammkuchen

original Elsässer Flammkuchen	
- klassisch (Zwiebeln / Speck / Käse / Tomate)	16 €
- Schafskäse / Paprika / Rucola	18 €
- Ziegenkäse / Birne / Walnuss / Feldsalat	18 €
- grüner Spargel / Schinken / Trüffel	22 €

Salate & Co.

Bunte Frühlingssalate	
- Frühkartoffeln / Paprika / Schafskäse /	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 €
Tafelspitzsalat / FFM grüne Sauce / Bauernbrot	17 €
rosa gebratenes Roastbeef „Großmutterart“ / Sauce Remoulade / kleiner Salat / Rosmarin-Kartoffeln	22 €

Nic's Weinempfehlung

2018 Nahesteiner Grauburgunder
Schlossgut Diel, Burg Layen

Eleganter Grauburgunder von der Nahe,
Birne, Aprikose mit schöner Mineralität,
tänzelt, wie die frühen Sonnenstrahlen.

15cl	10 €
75cl	44 €

Menu Déjeuner

Cappuccino vom Wahner Spargel (8 €) ◆◆◆	
Kalbsfrikadellen / Kartoffel-Möhrenstampf / Röstzwiebeln (28 €) ◆◆◆	
Crème au chocolat (9 €)	
Menu 3 Gang	39 €

Hauptspeisen

Keule vom Schwarzfederhuhn aus der Dombes / Petersilienwurzel / Karotte / Wirsing	29 €
Ragout vom Rodderberger Wildschwein / Champignons / Pappardelle	28 €
französische Merguez / Cous Cous / Blumenkohl / Harissa / Joghurt	26 €
Tranche von der Fjordforelle / Fregola Sarda/ Blattspinat / Beurre blanc	34 €
Acquerello Risotto / Orangen-Fenchel / Mandeln / geschmorter Kopfsalat	28 €

Dessert

unsere Pralinen	3 St.	8 €
Topfen / Rhabarber / Erdbeeren / Baiser		11 €
Crème brûlée		10 €
Südtiroler Bergkäse		12 €
Brie de Meaux		12 €
<small>zum Käse servieren wir Zimmermann Schwarzbrot / Salzbutter und hausgemachtes Chutney</small>		
Ardennen Topfbrot & Olivenöl		4,6 €

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.