

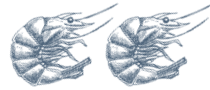
Unsere Klassiker...

Starter...

Fruchtige Tomatensuppe € 8

Büffelmozzarella / Basilikum / Baguette^(A/W)

Gambas^(N) „Japan Style“ (5 Stück) € 12



Tempurateig / Aioli^(L) / Mango Chutney / Baguette^(A/W)

Salate...

Winterlicher Salat € 15

Walnussvinaigrette / Rinderstreifen / Pilze / Croûtons

Kichererbsen Salat € 12

Kidneybohnen / Tomate / Gurke / Zwiebeln / Rauke / Baguette

Unsere Klassiker...



Flammkuchen „Elsässer Art“

€ 12

Crème Fraîche / Zwiebeln / Speckstreifen

Flammkuchen „rote Rübe“

€ 14

Crème Fraîche / Zwiebeln / Rote Bete / Datteln / Schafskäse / Rucola

Süße Versuchung...

Flammkuchen „Wintertraum“

€ 11

Crème Fraîche / Birne / Rosinen / Mandeln / Zimt

Unsere Klassiker...

Forelle „Müllerin Art“ € 19

Bratkartoffeln / Blattsalat

Hähnchenschnitzel € 16

Paprikasauce Süß-Sauer / Homestyle Fries / Pak Choi

Tagliatelle Gorgonzola € 15

Gorgonzolasauce / Gemüsestreifen / Getrocknete Tomaten / Rauke

„Nümbrechter“ Grünkohl € 14

Grobe Bratwurst / Kartoffeln / Senf

Dessert...

Marzipan Bratapfel € 6

Vanillesauce

Original New York Cheesecake € 8

Schokoladeneis

Vom Küchenchef Empfohlen...



Rindercarpaccio	€ 11
Grana Pandano / Olivenöl / Rauke / Baguette	
Beef Tea ^{-Royal-}	€ 7
Rinderkraftbrühe / Gemüsestreifen / Eierstich / Baguette	
Zanderfilet Parmesan-Senf-Kruste	€ 21
Rote Linsengemüse (Kartoffeln, Möhren, Sellerie)	
Barbarie Entenbrust	€ 23
Kirsch-Pfeffersauce / Speck-Rosenkohl / hausgemachte Spätzle	
Hirschragoût	€ 19
Apfelrotkohl / Semmelknödel	
Rinderroulade ^{-Hausfrauen Art-}	€ 19
Apfelrotkraut / hausgemachte Spätzle	
Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind (250g.)	€ 24
Gorgonzola Tagliatelle / Beilagensalat	