



---

## Vorspeisen + Spezialitäten

*Maronensuppe mit Mini Quiche 8,50*



*Elsässer Zwiebelsuppe*

*mit Käsecroûtons 7,50*



*Normannisches Muscheltöpfchen*

*mit Speck, Zwiebeln+Tomaten, mit leichter Bearnaise gratiniert 10,50*



*Poquilles und Scampi*

*mit kleinem Gemüse gratiniert 11,90*



*Hausgemachte Nudeltaschen mit zarter Safransauce*

*- mit Apfel-Boudin-Füllung und Röstzwiebeln*

*- oder mit Kürbisfüllung 9,50*

*Gerne reichen wir zu unseren Hauptgerichten  
einen kleinen gemischten Salat mit hausgemachtem  
Sauerrahm-Kräuter-Dressing oder Vinaigrette 5,00*



## Hauptgerichte

### Unsere Kalbsgerichte

#### Klassisches *Wiener Schnitzel*

aus zartem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat 24,00

#### *Edel-Gordon bleu* mit Parma-Schinken

und Bergkäse gefüllt, Bratkartoffeln und Salat 26,00

### Hirschmedaillons

mit Amarena-Kirsch-Sauce, Klößchen mit Mandelbröseln, Rotkaut 26,00

### Medaillon vom Irish Beef

mit Sauce Café de Paris und Pommes Maccaire 26,00

### Hausgemachte Nudeltaschen

mit zarter Safransauce

- Apfel-Boudin-Füllung und Röstzwiebeln

- oder mit Kürbisfüllung 18,50



## Spezialitäten

### Lachsravioli

auf Weißweincrème mit Ruccola 18,00

### Spanferkelhaxe

mit Apfel-Malzbier-Sauce  
Majorankartoffeln und Kimmelkraut 24,00

### Rotbarschfilet

mit Kartoffel-Kürbis-Püree und Speckböhnchen 26,00



### Froschschenkel

mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie 18,90  
„Art des Hauses“ zusätzlich mit frischem Chili und getrockneten Tomaten 19,50