

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte unseren Service und lassen Sie sich direkt beraten.

Zum Aperitif

Crostini

mit Rindertatar St./4,-

Crostini

mit Avocadocreme St./4,-

Unser Sommersalat

dazu Tete De Moine (Rohmilchkäse) Vorspeise 12,- Hauptgang 15,-

dazu karamelisierter Ziegenfrischkäse Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

dazu Büsumer Krabben Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

dazu gebratene Kräuter-Hähnchenbrust Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

dazu Rindertatar Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

Suppen

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen 6,-

Soupe aux épinards

Cremesuppe von Blattspinat mit Büsumer Krabben 6,-

Cremesuppe von Steinchampignons mit Croutons und frischen Kräutern 6,-

Vesper

auf dem Holzbrett serviert (auch zum Teilen)

Schwarzwälder Schinken und Eichsfelder Mettwurst

mit Baguette, Tomatenecken, Gewürzgurke und Butter 15,-

Auswahl französischer Rohmilchkäse und Gouda

mit Trauben, Baguette, Feigensenf und Butter 15,-

Drum hab ich mir auch stets gedacht
zu Haus und anderwärts:
Wer einen guten Braten macht,
hat auch ein gutes Herz.

Hauptgänge

Matjes nach Hausfrauenart

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 12,-

Straßburger Wurstsalat

mit knusprigen Bratkartoffeln und Gewürzgurke 12,-

„Flönz“

*Gebratene Blutwurst mit karamelisiertem Apfel,
Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,-*

Sülze im Glas von der Jungschweinhaxe

mit Remouladensoße, Blattsalat und Bratkartoffeln 14,-

Quiche Lorraine

*gefüllt mit jungem Lauch, mit Käse gratiniert,
serviert mit Schnittlauchschand und Blattsalat 16,-*

Unsere Schnitzelpfanne

*Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln mit Spiegelei,
Speck und Gewürzgurke 16,-*

Ratatouille

aus dem Backofen mit Schnittlauchschand und Rosmarin-Kartoffeln 19,-

Saftig gebratenes Schweinefilet

mit Speckchips Champignon-Senfrahmsoße, Thymian-Kartoffeln und Blattsalat 21,-

„Coq au vin“

Hähnchen in Rotweinssoße mit Landgemüse und hausgemachten Spätzle 24,-

„Loup de mer“

*in Ahornsirup karamelisierter Wolfsbarsch (im Ganzen serviert)
mit Safranschaum und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat 24,-*

Tagesempfehlung Fisch oder Fleisch 25,-

(Bitte fragen Sie unseren Service)

Geschmorte Ochsenbacke

mit Landgemüse und Limonen-Kartoffelpüree 28,-

„Lachs rheinischer Art“

*Gebratenes Wildlachsfilet
mit Dillrahmsoße, Senfgurkengemüse und Kartoffelpüree 28,-*

Dies für den und das für jenen,
viele Tische sind gedeckt.
Keine Zunge soll verhöhnen,
was der anderen Zunge schmeckt.

Steaks

Rückensteak vom Jungschwein (ca. 250g) 26,-

Rinderfiletsteak (ca. 250g) 36,-

mit Soße von grünem Pfeffer, Landgemüse und Bratkartoffeln

Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Käse 12,-

mit Kirschtomaten, Rucola und Käse 12,-

mit Krabben, Spinat, Knoblauch und Käse 16,-

mit Wildlachs, Spinat, Pinienkernen und Käse 16,-

mit Rinderfiletscheiben, Champignons und Parmesan 16,-

Nachspeisen

Klassischer Eiskaffee mit Sahne 5,-

Hausgebackene Tarte mit Vanilleeis 5,-

Dreierlei vom Sorbet 5,-

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 6,-

Mousse au chocolat mit karamelisierter Ananas 7,-

Crème brûlée mit Haselnusseis 8,-

Dessertvariation

Dreierlei aus unserer Patisserie 9,-

Die Kunst des Genießens besteht darin,
die kleinen Freuden zu entdecken,
mit dem richtigen Blick zu sehen und auszukosten.