

KLASSIKER DER WOCHE

PORTION MIESMUSCHEL
Safransud und Sauce Rouille,
Knoblauchbaguette

Als Vorspeise: € 21,00

Als Hauptgang: € 31,00

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Marinierte Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Rucolaöl und -salat	€ 29,50
Heilbuttcarpaccio, Miesmuschelvinaigrette und -mayonnaise, Tomatensalat	€ 25,00
Salat von gebackener Maultäschle, gepickelte Champignons und Kopfsalat	€ 19,00
Burrata, orientalischer gelber Linsensalat und eingelegte Cantaloupe-Melone, Curryknusper	€ 21,00
Gemischter Salat	€ 13,50

SUPPEN

Leberspätzlesupp´	€ 15,00
Erbsenschaumsüppchen, Gambatempura	€ 18,00

VEGETARISCHES

Cremige Pfifferlingsgrauen, sautierter Fenchel und Rohkost	€ 32,50
Strudel von Lauch und Grieß, gegrillte Kräuterseitlinge	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Gebratener Zander, Petersilienkartoffeln, Spinat, Zitronen-Butterjus	€ 35,00
Seeteufel, Ragout von Haricot-Coco-Bohnen, Chorizo	€ 35,00
Confierter Waller, Kaviarnage, Lauch-Champignongemüse, Kartoffelpüree	€ 35,00

FLEISCHGERICHTE

Kraichgauer Schweinebacke, Graupenrisotto, Paprika	€ 29,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Bouillongemüse, Apfel-Meerrettichkren	€ 29,00
Rosa gebratenes Herz vom Kalb, Zitronen-Olivenjus, Artischocke, Parmesan	€ 32,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 36,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 36,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 29,50

GOURMET-TRADITION

Vorspeise:

VICHYSOISE
confierter Kartoffel-Lauchsalat, Blinis

€ 24,00

Wahlweise mit Prunier-Kaviar:

30g St. James € 93,00

30g Osciètre € 84,00

Hauptgericht:

BOUILLABAISSE
Steinbutt, Rouget, Muschel, Rouilleravioli, Spinat

€ 56,00