

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind

Klassisch serviert mit Dijon Senf / Cognac / Eigelb / Cornichons / Cayenne Pfeffer
Fleur de Sel / Ketchup / Schalotten / Worcestershire Sauce

140g 14,50 €

180g 21,00 €

Gebeizter Lachs

Dill Senf Sauce / Wildkräutersalat / Kartoffelrösti

14,00 €

Salat „Pfauen“

Blattsalate / Bohne / Thunfisch / Olive / Ei / eingelegte Zwiebel

Klein 6,50 €

Groß 13,50 €

Caesar´s Salad

Romana Herzen / Parmesan / Dijon Senf

9,50 €

14,00 € mit Poularde

16,50 € mit Garnele

Vitello Tonnato

Rosa gegarte Tranchen vom Kalbsrücken / Thunfischsauce
Rauke / Kirschtomatensalsa

14,50 €

Suppen / Zwischengänge

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Jakobsmuschel

9,00 €

Berliner Kartoffelsuppe

Lauch / Rauchfleisch / Croutons

7,50 €

Elsässer Zwiebelsuppe

Käse - Crouton

8,50 €

Hauptgänge

Heimischer Zwiebelrostbraten

Speckbohnen / Bratkartoffeln / Schmorzwiebel

25,50 €

Lammstelze

Ratatouille / Aubergine / La Ratte Kartoffeln

26,00 €

Maishähnchenbrust

Kross auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust / Sellerie-Pilzragout / Polenta

18,50 €

„Boeuf à la mode“

Rinderschmorbraten / Vichy Karotten / Kartoffelgratin / Rotweinjus

19,50 €

Wolfsbarsch

Kräuterseitlinge / Chorizo / Süsskartoffel

23,50 €

Marinierter Thunfisch

Curry / Wok-Gemüse / Kokos / Cashewkerne / Koriander / Limone

24,50 €

Tagliarini

Kräuter / Parmesan / Waldpilze / Rucola / Kirschtomaten

18,00 €

Dessert / Käse

Crème Brûlée

Orange / Vanille / Karamell

8,50 €

„Blondie“

Weißer Schokolade / Topfen / Rhabarber / Himbeere

9,50 €

Käsevariation

Comté / Sainte Maure / Camembert / Fourme d'Ambert

14,00 €

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken
richten Sie sich bitte an unser Servicepersonal.