



TAGESKARTE

PLAT DU JOUR

- Soup du jour | 7
- Pasta du jour | 12,5
- Risotto du jour | 12,5

VORSPEISEN

- Gemischte Blattsalate, Rettich & Karotte** | 8
Blattsalate mit Endivie, Rettich, Radieschen und Karottendressing
- Büffelmozzarella & Tomate** | 13,5
Marinierter Büffelmozzarella mit konfiertem Ochsenerztomate, Pinienkernpesto und Rucola
- Caesar Salad** | 11,5
Römersalat, Parmesan und Croûtons mit Putenbruststreifen | 15,5 mit Rinderfiletstreifen | 16,5 mit Garnelen | 18,5

SNACKS

- Flammkuchen vegetarisch** | 11
mit Zucchini, Tomate und Parmesan
- Flammkuchen italienisch** | 13
mit italienischem Schinken, Parmesan und Rucola
- Pulled-Pork-Burger** | 14
Pulled Pork mit Rucola, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Coleslaw und Süßkartoffel-Pommes-frites

HAUPTGERICHTE

- De Cecco N°46 & Schweinebäckchen** | 14
Muschelnudeln mit geschmortem Schweinebäckchen und Barigoulegemüse
 - Skrei & Lauch** | 25
Gedämpfter Skrei auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Kräuterseitlingen und Zitronen-Kümmelsud
 - Maispouardenbrust & Süßkartoffel** | 26
Gebratene Maispouardenbrust mit gebratener Süßkartoffel und Baby-Mangold
 - Rehrücken, wilder Brokkoli & Kerbelknolle** | 26
Gratinierter Rehrücken und Ravioli von der Schulter mit Kerbelknolle und Petersiliensauce
 - Steak & Frites** | 28 / 32
Entrecôte oder Rinderfilet mit Pommes frites, Sauce béarnaise und Beilagensalat
- ### DESSERTS
- Milchreis & Rhabarber** | 7
Milchreis mit Zitronengras, Rhabarberkompott und Mascarponeeis
 - Kaffee-Crème-brûlée & Brombeere** | 7
Kaffee-Crème-brûlée mit Brombeeren, Balsamicoeis und Schokoladenmalto
 - Französische Käseauswahl** | 12,5
Trauben und Feigensenf

LUNCH MENU

PLAT DU JOUR

- Soup du jour | 7
- Pasta du jour | 12,5
- Risotto du jour | 12,5

STARTERS

- Mixed leaf salads, radish & carrot** | 8
Leaf salads with endive, radish, small radish and carrot dressing
- Buffalo mozzarella & tomato** | 13,5
Marinated buffalo mozzarella with beefsteak tomato confit, pine nut pesto and rocket
- Caesar Salad** | 11,5
Romain lettuce with parmesan and croûtons with strips of turkey breast | 15,5 with tips of beef tenderloin | 16,5 with prawns | 18,5

SNACKS

- Tarte flambée vegetarian** | 11
with zucchini, tomato and parmesan
- Tarte flambée Italian** | 13
with Italian ham, parmesan and rocket
- Pulled pork burger** | 14
Pulled pork with rocket, cheddar cheese, tomatoes, cucumbers, coleslaw and sweet potato fries

MAIN DISHES

- De Cecco N°46 & pork cheek** | 14
pasta with braised pork cheek and vegetables à la barigoule
- Norwegian codfish & leek** | 25
steamed Norwegian codfish, potatoes with leek, king oyster mushrooms and lemon caraway stock
- Corn-fed poulard breast & sweet potato** | 26
fried corn-fed poulard breast with fried sweet potato and baby Swiss chard
- Saddle of venison, wild broccoli & chervil** | 26
saddle of venison au gratin and ravioli filled with shoulder of venison, served with chervil and parsley sauce
- Steak & fries** | 28 / 32
Entrecôte or beef fillet with French fries, sauce béarnaise and side salad

DESSERTS

- Rice pudding & rhubarb** | 7
rice pudding with lemongrass, rhubarb compote and mascarpone ice cream
- Coffee crème brûlée & blackberry** | 7
coffee crème brûlée with blackberries, balsamic ice cream and chocolate malto
- French cheese selection** | 12,5
Grapes and fig mustard

Öffnungszeiten

Tageskarte: 12:00 – 14:00 Uhr | Abendkarte: 18:00 – 23:00 Uhr

Opening Hours

Lunch: 12.00 noon – 2:00 pm | Dinner: 6:00 pm – 11:00 pm



ABENDKARTE

VORSPEISEN

Büffelmozzarella & Tomate | 13,5
marinierter Büffelmozzarella
mit konfierter Ochsenherztomate,
Pinienkernpesto und Rucola

Tuna Tataki & Senf | 15
kurzgebratener Thunfisch
mit Apfel-Currypüree und Senfeis

**Gebeiztes Rinderfilet
& Parmesan** | 16
gebeiztes Rinderfilet, mit Onsen-Ei,
Blumenkohl, Parmesancreme und
Mönchsbart

ZWISCHENGERICHTE

**Karottencremesuppe
& Pulled Pork** | 10
Karottencremesuppe
mit gebackener Zwiebel,
Pulled Pork und Frühlingslauch

**Sauerampfersuppe
& Jakobmuschel** | 10
Sauerampfersuppe
mit gebratener Jakobsmuschel,
Roter Bete und Zitronen

Ratatouilletorte | 14
Ratatouille mit Bärlauchpesto,
geräucherter Paprikacreme
und Parmesan

HAUPTGERICHTE

**De Cecco N°46
& Schweinebäckchen** | 14
Muschelnudeln mit geschmortem
Schweinebäckchen
und Barigoulegemüse

Seeteufel & Sellerie | 26
gebratener Seeteufel
mit Selleriepüree, Petersilie
und Spitzkohl-Cannelloni

Kalbstafelspitz & Bärlauch | 25
rosa Kalbstafelspitz mit
Bärlauchrisotto und Rettichgemüse

Steak & Frites | 28 / 32
Entrecôte oder Rinderfilet
mit Pommes frites, Sauce béarnaise
und Beilagensalat

DESSERTS

Exotic | 7
Mango-Schokoladenriegel mit
Kokoseis und Passionsfrucht

Milchreis & Rhabarber | 7
Milchreis mit Zitronengras,
Rhabarberkompott
und Mascarponeeis

**Kaffee-Crème-brûlée
& Brombeere** | 7
Kaffee-Crème-brûlée
mit Brombeeren, Balsamicoeis
und Schokoladenmalto

DINNER MENU

STARTERS

Buffalo mozzarella & tomato | 13,5
marinated buffalo mozzarella
with beefsteak tomato confit,
pine nut pesto and rocket

Tuna Tataki & mustard | 15
sautéed tuna with apple curry purée
and mustard ice cream

Pickled beef fillet & parmesan | 16
pickled beef fillet with hot spring
egg, cauliflower, parmesan cream
and starweed

ENTRÉES

**Carrot cream soup
& pulled pork** | 10
carrot cream soup with baked onion,
pulled pork and spring leek

Sorrel soup & scallop | 10
sorrel soup with fried scallop,
beetroot and lemon

Ratatouille cake | 14
ratatouille with wild garlic pesto,
smoked bell pepper cream and
parmesan

MAIN DISHES

De Cecco N°46 & pork cheek | 14
pasta with braised pork cheek
and vegetables à la barigoule

Monkfish & celery | 26
fried monkfish with celery purée,
parsley and savoy cabbage
cannelloni

**Prime boiled veal
& wild garlic** | 25
pink prime boiled veal
with wild garlic risotto
and radish

Steak & fries | 28 / 32
Entrecôte or beef fillet
with French fries, sauce béarnaise
and side salad

DESSERTS

Exotic | 7
mango chocolate bar with coconut
ice cream and passion fruit

Rice pudding & rhubarb | 7
rice pudding with lemongrass,
rhubarb compote
and mascarpone ice cream

**Coffee crème brûlée
& blackberry** | 7
coffee crème brûlée with
blackberries, balsamic ice cream
and chocolate malto

Öffnungszeiten

Tageskarte: 12:00 – 14:00 Uhr | Abendkarte: 18:00 – 23:00 Uhr

Opening Hours

Lunch: 12.00 noon – 2:00 pm | Dinner: 6:00 pm – 11:00 pm