

... aus Meer & Garten

HOLUNDERBRAUSE

selbst gepfückt & handgemacht
0,25l 3,00 € / 0,5l 4,50 €

VORWEG

Austern „natur“

3 Stück 9,50 €
6 Stück 17,00 €
12 Stück 28,00 €

HAUPTSACHE

Galette Bretonne

Buchweizencrêpe | Kochschinken | Käse
Spiegelei | getrockneten Tomaten | Kräuter
14,50 €

Thailändisches Fischcurry

grüner Kokosrahm | Tagesgemüse | Dorsch
Wassermelone | Reis
21,50 €

Lachsforelle gebraten

Kräuter-Hummus | Chorizosud | Salzzitrone
29,00 €

Riesengarnelen

Curry-Safran-Sud | Pappardelle | Fenchel
27,50 €

DANACH

Holunder-Joghurt-Eis

Fliederbeerenspiegel | Honig-Crunch
8,50 €

Galette Noisette

Buchweizencrêpe | Nuss-Nougat-Creme
glasierte Mandeln | Vanille-Eis
10,50 €

AUGUST-MENÜ

VORPEISE

Avocado auf Brioche

körniger Frischkäse | Koriander
getrockneten Tomaten | Salzzitrone

HAUPTGANG (WAHLWEISE)

Schmorbraten vom Rind

Sellerie-Kartoffelstampf | Jus
Ingwer Möhren

Lachsforelle gebraten

Kräuter-Hummus | Chorizosud | Salzzitrone

Thailändisches Gemüsecurry

grüner Kokosrahm | Tagesgemüse
Wassermelone | Reis

DESSERT

Holunder-Joghurt-Eis

Fliederbeerenspiegel | Honig-Crunch

39,50 €

Weinempfehlung

Aix Rosé

Provence / trocken
duftig würzig, in der Nase Himbeere,
Honigmelone und Rosmarin
Glas 0,1l 5,00 € | Karaffe 0,2l 9,50 €