

ALS APERITIF

HAUSCOCKTAIL

Wenn Sie das Besondere suchen, hier haben Sie es gefunden:
Ingwer und Zitronengras - die erfrischende Ergänzung
Champagner on top 8,00 €

Champagner

Premier Cru Brochet-Hervieux Rosé 0,1l 9,50 €

Crémant d'Alsace Brut, France 0,1l 6,50 €

Crémant d'Alsace Brut, France, Rosé 0,1l 7,50 €

KALTE VORSPEISEN

BRASSERIE SALAT

bunte Blattsalate mit korsischem
Schafskäse, Oliven und Tomaten 9,50 €

HOLLÄNDISCHES DOPPEL MATJESFILET

mit Apfel-Zwiebelsalat und Kartoffeln 9,50 €

MOZZARELLA VON BÜFFELMILCH

auf Basilikumtomate
und Toskanischem Olivenöl 12,00 €

CARPACCIO VOM OCHSENFILET

wie in Harry's New York Bar
mit frischen Pfifferlingen
und Limonen Vinaigrette 13,50 €

VITELLO TONNATO

Kalbfleischscheiben dünn aufgeschnitten an
Thunfischcreme und Kapernbeeren 11,00 €

SASHIMI VOM BLUE FIN TUNA

mit Sesam-Sojamarinade
und Wasabi - Algensalat 13,50 €

AUSTERN AUS PARIS

"RUNGIS" FINE DE CLAIRE
6 Stück auf Eis und Zitrone 18,00 €

SUPPEN

SCHAUMIGE KAROTTEN - INGWERSUPPE

mit Koriander 5,50 €

BOUILLABASSE

von Zitronengras und Safran mit Meeresfischen
und gebackener Gamba 12,50 €

SUSHI ÜBERRASCHUNGSPLATTE FÜR 2 PERSONEN

bekommen Sie einen kleinen Einblick in die Welt Asiens und lassen sie sich von unseren Sushispezialitäten verwöhnen
Außer Sonntag

JACOBSMUSCHELN „ASIATISCH“

und Garnele im Wantanteig auf Wokgemüse 17,50 €

ELSÄSSER SCHNECKENPFANNE

mit würziger Kräuterbutter 1 dz. 11,50 €

PASTA

SINGAPORE FRIED NOODLES

mit Tandoori gegrilltem Zitronengrashuhn 13,50 €

SPAGHETTI MIT SAUCE ARRABBIATA

8,00 € / mit gegrillten Gambas 14.50 €

IMMER EINEN SCHRITT VORAUS !

“SEARED AND CHILLI SPICED” THUNFISCH STEAK

mit Röst-Stampfkartoffeln, Thai-Lauch,
Shi Take Pilzen und Teriyakisauce

Tagespreis

FLEISCHGERICHTE

NORMANDIE-TOPF

Filetspitzen mit frischen Champignons in einer
Riesling-Pfeffersauce aus grünem Pfeffer
dazu Kartoffelgratin 17,50 €

SCHWEINEMEDAILLONS

mit frischem Marktgemüse, Pariser Pfeffersauce
und Kartoffelgratin 16,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffel-Gurkensalat 18,50 €

SCHARFES LAMMCURRY

mit Basmati Duftreis & Minz - Joghurt 18,50 €

**ARGENTINISCHES RINDFLEISCH VOM WEIDEOCHSEN
LEICHT MARMORIERT, BLACK ANGUS RINDER**

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL

Pak Choi Gemüse, Teriyakisauce
und Kartoffelgratin 24,00 €

IRISCHES OCHSENKOTELETTE

am Knochen gebraten ca. 600g für 2 Personen
mit Waldzwergerl, Gemüse und Kartoffelgratin
p. Pers. 24,50 €

FISCHGERICHTE

FRISCH VOM FISCHMARKT!

GANZER FISCH VOM GRILL

mit Zitrone, Kartoffeln und Kräuter-Pesto, Blattspinat
und Orangen-Oliven-Vinaigrette 21,50 €

KABELJAU

in Kokos-Limonen-Marinade, Jasminreis,
Pak Choi Gemüse und Sake Schaum 19,50 €

GROSSE SCHOLLE

in Butter oder Speck gebraten
mit Kartoffel-Gurken-Salat 16,50 €

NORWEGISCHER WILDLACHS

auf Safranschaum, Marktgemüse mit Jasminreis 16,50 €

DESSERT

FRISCHE SWEET ANANAS

mit Bourbon-Vanilleeis
und Brüsseler Schokoladensauce 8,50 €

CREME BRÛLÉE

Gebrannte Zitronengras-Creme 6,50 €

MOUSSE

in verschiedenen Variationen 7,50 €

ESPRESSO CHARLOTTE 6,50 €

Bourbon-Vanilleeis, Grand Marnier,
Espresso und Milchschaum

BIO ZIEGENKÄSE + BIO ARTISCHOCKENHERZEN

mit Balsamico Crema & Baguette 9.50 €