

Vorspeisen

Kleiner Salat Lothringer Art mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei 7,50

Ziegenkäsecrostini mit Honig und Thymian auf kleinem Blattsalat mit Walnüssen und Crème fraîche (vegetarisch) 9,50

Gebratener Garnelenspieß in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt auf kleinem Blattsalat mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette 8,50

Salate

Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust, Croûtons, Ei, Tomate und Gurke 16,50

Ziegenkäsecrostini mit Honig und Thymian auf Blattsalaten mit Walnüssen und Crème fraîche (vegetarisch) 16,80

Zwei gebratene Garnelenspieße in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt auf knackigen Blattsalaten mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette 15,80

Salat Lothringer Art mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei 12,80

Sommerlicher **Blattsalat mit saftigen Hüftsteakstreifen**, gebratenen Champignons und Zwiebeln 21,50

Kleiner **Beilagensalat** mit Gemüserohkost, Tomate, Gurke, Blattsalaten und Kräutervinaigrette oder Sahnedressing 4,50

Hauptgerichte

Duett von Rindfleischsalat und Eiersalat mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 17,50

Eiersalat mit Pommes frites und Salatbouquet (vegetarisch) 16,50

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites 13,80

Schnitzel in cremiger Pilz-Rahm-Soße, dazu Pommes frites 14,80

Argentinisches Hüftsteak mit aromatischer Pommery-Senfkruste, dazu Pommes frites 26,80

Argentinisches Hüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites,
200 g 22,80
300 g 26,80

Cordon bleu vom Schwein elsässische Art gefüllt mit Räucherschinken und Münster, dazu Bratkartoffeln 17,80

Tunfisch provençal mit Ratatouille und Bandnudeln 23,80

Cordon Bleu vom Hähnchen mit Schinken, Tomatenpesto und Mozzarella gefüllt, dazu Pommes frites 18,50

Boeuf Bourguignon – die Spezialität aus dem Burgund mit Rindfleisch, Möhren und Champignons in Burgundersoße, dazu Tagliatelle 22,50

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße mit Kroketten 18,50

Calamares mit hausgemachter Aioli und Salatbouquet 14,80

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese und Käse 13,80

Schweinenackensteak, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Ofenkartoffel und Kräuterquark 15,50

Hoorische in Rieslingsoße mit Räucherlachs, dazu ein kleiner Blattsalat 15,80

Rinderfilet Stroganoff in feiner Senfsoße mit Zwiebeln, Essiggürkchen und Champignons, dazu Pommes frites 27,50

Hausgemachte Frikadelle mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und grünem Salat 15,80

Schnitzel Parmigiana, mit Bolognese und Käse überbacken, dazu Spaghetti 16,50

Hausgemachte Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Füllung, serviert mit Tomatensoße und einem kleinen grünen Salat (vegetarisch) 16,50

Desserts

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne 9,80

Nougat glacé mit gerösteten Mandeln und Erdbeercoulis 8,00

Trou normand – Zitronensorbet mit Calvados: klein, erfrischend, lecker 5,50

Schwänchen – eine Kugel Vanilleeis mit espressolikör und Sahne 5,80

Zwei Kugeln Eis mit Sahne 4,80
5,30

Erdbeerbecher mit Vanilleeis, frischen Erdbeeren, Erdbeercoulis, Baiser und Sahne 8,00

Cookie & Icecream – ofenwarmer, hausgemachter Chocolate-Chip-Cookie mit Vanilleeis 7,00