



RESATAURANT, EVENT & GRILL

Vorspeisen

Cesar Salat „Cardini“ mit gebratener Hähnchenbrust, Cesar Dressing und Parmesan.....	16,90 €
Wildkräuter- Salat mit Rote-Beete Würfeln Ziegenkäse und Walnüssen.....	15,90 €
Tatar vom Rind mit seinen Beilagen,Bloody-Mary Shot und Wachtelei.....	19,50 €
Thunfisch Tatar mit Avocado,Sesam und Papadam.....	19,50 €
Gefüllte Avocado mit Eismeergarnelen, Aioli und Baguette.....	18,90 €
Vitello Tonnato mit Wildkräutersalat.....	18,50 €
gebratene Putenleber mit Copa, Parmesan und Wildkräuter-Salat.....	19,50 €
hausgebeitzter Lachs mit Kartoffelpuffer und Kerbel-Ingwer- Sauce.....	19,50 €

Suppen

Soup de Poisson

gebundene Fischsuppe mit Lachswürfeln,Garnelen, Aioli,Gruyere und geröstetem Baguette.....	17,50 €
--	---------

Ramen

mit Weizen oder Reismundeln,knackigem Gemüse, Ei und gebratener Hähnchenbrust	16,90 €
---	---------



RESATAURANT, EVENT & GRILL

Meeresfrüchte

Meeresfrüchtesalat mit Aioli und Baguette.....19,50 €

Crevettes Roses mit fruchtig Pikanter Zitronensauce und Wildkräuter.....17,50 €

Lauwarmer Octopus-Salat mit Zitronenpfeffer, Aioli und Baguette.....19,50 €

Austern ab Freitag (solange Vorrat reicht oder Bestellung)

Austern Kilpatrick mit Speckwürfel gratiniert, mit pikanter Sauce und Baguette/ ab 3.St...../St....4,00 €

Vegetarisch

Tagliatelle mit Steinpilzenrahmsauce , Parmesan und kl. Salat.....21,50 €

Falafel mit Minz-Joghurt, Grillgemüse und kl. Salat.....21,50 €

gebackene Aubergine mit Ziegenkäse mit Preiselbeersahne und Herbstsalat.....19,90 €

Grünkernbratling auf Ratatouille und Püree.....21,50 €

Gemüsestrudel mit Käsesauce und Drillinge.....19,50 €



RESATAURANT, EVENT & GRILL

Fischgerichte

Rotbarschfilet paniert mit Kartoffel-Gurkensalat und Kapern-Majonaise.....	24,50 €
gebratenes Kabeljaufilet mit Wasabi-Püree und Parmaschinken Krummble.....	26,50 €
Lachs mit Blattspinat, Safranschaum und Drillinge.....	25,90 €
Muscheln Bouschotts in Pernodrahm mit Gemüsewürfel und Baguette.....	19,50 €

Fleischgerichte

geschmorte Lammhaxe aus dem Rohr auf Ratatouille und Kartoffeltörtchen.....	24,50 €
rosa gebratene Gänsebrust mit Ratatouille und Kartoffel-Spitzkohl Püree.....	24,90 €
Bouef Bourguignon (Rindfleisch in Rotwein geschmort) mit Champignons, Karotten und Püree...	24,50 €
Kalbsnieren in Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln.....	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren.....	26,50 €
T-Bone Steak 500g mit Sauce Bernaise und Bratkartoffeln.....	32,50 €
Rinderfilet "Rosinni" mit Gänsestopfleber und Wintertrüffel mit Kartoffeltörtchen.....	36,50 €
Argentinisches Rumpsteak 300g Pfefferrahmsauce und Pommes Macaire.....	28,90 €
Königinpastete mit Ragout-Fin, Gemüse und Tagliatelle.....	24,90 €
Samstag: Rinder-Roulade 2 St.(bürgerlich) mit Püree und Gurkensalat.....	21,50 €



RESATAURANT, EVENT & GRILL

Dessert

Kaffee Sabajon mit hausgemachtem Mokkaeis.....	10,90 €
Creme Brulee.....	9,90 €
Gratinierte Früchte mit Ricotta und Beeren.....	10,90 €
Mousse aux Chocolate mit Himbeeresauce und Haselnüssen.....	8,90 €

Käse

Kleine Käseauswahl mit Münster, Pont le weck, und Morbier, Butter und Baguette.....	12,90 €
Portion Münster Käse mit Walnusöl, Butter und Baguette.....	11,90 €
Ziegenkäseauswahl mit Feigensenf , Butter und Baguette.....	12,90 €
Portion Parmesan mit Oliven und getrockneten Tomaten.....	12,90 €

nur mit Reservierung/ "wir akzeptieren keine 500,00 € -Scheine/" bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.