



Valentinstagskarte

- 14.02.26 -

Starter

Portion Prosciutto Schinken	13,80
Portion Joselito Ibérico Jamón Gran Reserva de Bellota.....	29,40
Portion Jordan Oliven.....	12,00
Zusätzliches Brot.....	Portion. 4,50

Vorspeise

Rinder-Carpaccio mit Feldsalat, Feta Käse, Balsamicodressing und Walnüssen.....	23,50
Rote Bete Carpaccio mit gebratenen Pilzen, Rucola & Parmesan.....	19,50
Gruß aus Thailand – Thunfisch in Sesam gebraten, mit Wakame Nudelsalat & Sesameis.....	24,50

Suppe

Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille.....	19,50
Maronencremesuppe mit Gemüse und Bacon Chip.....	15,50

Fisch

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl.....	32,00
Zander in der Speckhaut gebraten mit Rahmsauerkraut & Traubensenzschaum.....	36,00

Pasta/Vegaratisch/Vegan

Kebab vom Hokkaidokürbis, Austernpilze & Datteln mit Couscous und geräuchertem Joghurt.....	24,50
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes und veganer Mayonnaise.....	14,00
Tomaten-Pesto-Pasta mit panierten Auberginenschnitten &	18,50

Steak der Woche inkl. Beilagen.....	ab 46,00
• Kräuterbutter.....	2,50
• Café de Paris Butter.....	2,50
•	

Dessert

Mango-Maracuja-Crumble mit Zitronensorbet.....	15,50
Hausgemachter Schokoladenbrownie mit oder ohne Nüsse Mit Sauerkirschen und Vanilleeis.....	18,00
Sorbet du Chef mit oder ohne Champagner.....	8,00/ 4,00
Klassischer Käsekuchen mit Kaffeesauce und heißen Himbeeren.....	17,50