

## SALATE

Fagiolisalat klein 4,90 | groß 8,90

weiße Bohnen | Schafskäse | Kapern  
Zwiebel | getrocknete Tomaten | Paprika

Marktsalat klein 5,50 | groß 9,50

gemischter Salat der Saison

mit eingelegtem Schafskäse +4,-

mit gratiniertem Ziegenkäse +5,-

Burrata mit Orangen und Glühweinmarinade 13,90

Burrata | fein geschnittene Orangenscheiben | Radicchio  
Glühweinmarinade

## HAUPTSPEISEN

Asia Carbonara 15,90

Udonnudeln | Speck | Pecorino | Sojasoße |  
Zitronenabrieb | Eigelb | Frühlingslauch

Pilzrisotto 19,90

Pilze | Parmesan | Nussbutter

Boeuf Bourguignon

mit Kartoffelpüree 32,50

mit Parmesanpolenta 34,50

mit Baguette 29,50

Köttbullar 21,90

6 Rinderhackbällchen | Kartoffelpüree | Preiselbeeren

## Perfekt zu einem Glas Wein oder zum Teilen

Meersalzbutter 2,50

Baguette 3,70

Sauerteigbrot mit

Meersalzbutter 4,50

Antipastigemüse 4,90

Eingelegter

Schafskäse 3,90

Oliven 3,90

Aioli 2,50

## KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN

Französischer Ofen-

Camembert 10,90

Olivenöl | Rosmarin |

Orangenzeste | Orangenlikör |

Baguette | Preiselbeeren

Quiche des Tages 9,20

mit kleiner Salatbeilage

Tarte des Tages 7,20

mit kleiner Salatbeilage

Zwiebelsuppe 8,90

überbackene Zwiebelsuppe mit  
Käse-Brotkruste

Kürbisbruschetta

Baguette | Kürbis | Butter |

Thymian 13,90

## DESSERT

Crumble 8,90

warmer Obstcrumble

Cheesecake Creme 6,90

Butterkeks-Topping

Schoko im Glas 6,90

hausgemachte

Schokoladentarte |

Mascarponecreme |

Karamell | Espresso

Kleine Köstlichkeiten auf  
der Etagere

Variation aus verschiedenen  
kleinen Köstlichkeiten  
ab 2 Personen 15,-/ Person

Informationen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei  
unserem Service- oder Küchenpersonal!