

### **Sellerie Anis Suppe**

*Korianderöl und Granatapfel*

€ 7,80

**Consommé von Tomaten, Parmesan Ravioli**

*Datteltomaten & Basilikum*

€ 9,50

**Wildkräutersalat, Flusskrebsschwänze, Avocado**

*Safran-Vanille-Dressing*

€ 12,80

**Gambas, mariniert & gegrillt, Inger & Zitronenconfit**

€ 16,50

**Carpaccio von „Black Angus“ Datteltomaten, Taggiasca Oliven**

*Kapern, Rucola und Parmesan*

€ 16,50

**„Foie Gras“ auf Gewürzbrot & Gelée de Piment d`Espelette**

€ 16,50

### **PASTA**

**Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt**

*an Salbeibutter*

Klein € 9,50

groß € 14,80

**Agnolotti di Fasone an Trüffelbutter**

Klein € 9,50

groß € 14,80



**Wolfsbarsch mit Muschelrisotto**

€ 26,50

**Linguini & Meeresfrüchte,**

*Gambas/St. Jacques/ Languste*

€ 29,80

## **„Confit de Canard“**

*Entenconfit (Entenkeule) mit Wirsinggemüse  
und Semmelknödel*

€ 19,80

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

*und Steak Pommes*

€ 22,50

## **US BLACK ANGUS**

**US Roastbeef vom Grill** *BBQ Butter Steak Pommes*

€ 29,50

**US Rinderfilet vom Grill** *BBQ Butter Steak Pommes*

€ 34,50

## **Etwas Süßes**

**Crème brûlée**

€ 5,80

**„Crepes Suzette“** mit Vanille Eis

€ 8,50

**Pralinenparfait** mit Orangensalat

€ 8,50

**„Fondant au chocolat“** auf Ananas Carpaccio

€ 8,50

**Käsevariationen** mit Trauben € 9,50

## **„Café Gourmand“**

eine Kaffeespezialität mit kleinem Dessert

€ 6,80