



Aperitif Empfehlung:

Rosé Crémant 0,1L 7,55€

Vorspeisen & Zwischengerichte

Gillardeau-Austern	pro Stück 5,45€
Zitrone oder Schalotten-Vinaigrette oder asiatische Marinade	
Wassermelonen Kaltschale	9,50€
Feta Minze Pinienkerne	
Gambas al Ajillo	15,00€
Garnelen Knoblauch Olivenöl Chili geröstetes Ciabatta Brot	
Thunfisch-Tatar	22,00€
Avocado Mango Limette Sesam Koriander Ponzu-Dressing	
Büffel Bill's Burrata	17,80€
bunte Tomaten Basilikumpesto geröstetes Ciabatta Brot	
Sommersalat Hausdressing (Honig-Senf)	10,20€
Radieschen Kerne Sprossen Croûtons	
+Ziegenfrischkäse Thymian Honig	+5,45€
+drei gebratene Garnelen	+6,85€
Sardine „Jahrgangs Edition 2024“	16,50€
Röstbrot Limette Knoblauchcrème	
Caesar Salat mit Croûtons und confierten Tomaten	13,05€
+Hähnchenbruststreifen	+6,85€
+Garnelen	+6,85€
Vitalsalat	19,00€
Avocado Honigmelone Parmaschinken Nüsse	
Bunter Wellnesssalat mit Büffelmozzarella	16,95€
Kirschtomaten Basilikum Pinienkernen	
Geräucherter Lachs auf Ammerländer Schwarzbrot	15,95€
Dill-Senf-Sauce Kapern Radieschen	
Suppe des Tages	10,40€
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	



Hauptgerichte

Seeteufel Garnelen aus dem Wok	40,15€
Thaicurry asiatisches Gemüse Cashewnüsse Basmatireis	
Ravioli mit Burrata	23,50€
Grünem Spargel Zitrone confierten Tomaten gerösteten Mandeln	
Linguine	15,60€
Tomate Olivenöl Basilikum Pinienkerne Büffelmozzarella	
Currywurst vom Edewechter Moorschwein	9,40€
mit unserer hausgemachten Currysauce Pommes Frites	
Burger vom Wagyu Rind	19,60€
180g gegrilltes Wagyu Rindfleisch karamellisierte Zwiebel-Relish Bacon Cheddar Tomate Brioche Brötchen	
+mit Pommes Frites	+4,00€
Vegi Burger	12,40€
Hausgemachtes Gemüse Patty Paprikasalsa Avocado Cheddar Tomate Brioche Brötchen	
+mit Pommes Frites	+4,00€

Empfehlungen aus der Küche

Italienische Paccheri Pasta	26,50€
Hausgemachter Pancetta Pfifferlinge Rahm Spinat Parmesan	
Dorade aus dem Ofen	30,50€
Knoblauch Thymian Rosmarin mediterranes Gemüse geröstetes Focaccia	
Seezunge „Grenobler Art“	52,00€
Kapern Tomate Petersilie neue Kartoffeln kleiner Salat	
Gegrillter Lammrücken	42,80€
Ras el Hanout Auberginencreme Taboulé Zitronen Joghurt Granatapfel	

12.00-13.15 Uhr / 18.00-20.45 Uhr

Steak & Co.

Rinderfilet vom Argentinischen Freiland Rind 200g	36,00€
Rumpsteak US Greater Omaha 250g	42,00€
Entrecôte von der Bodensee Färse 300g	45,00€
Kotelett vom Iberico Schwein 300g	29,00€
Café de Paris Butter	+2,50€
Kleiner Salat mit unserem Hausdressing	+4,00€



Dessert

Café Gourmand 9,15€

Süße kleine Auswahl unserer Pâtisserie
mit einem Espresso oder Cappuccino serviert

Amalfi-Zitronen-Sorbet 5,50€

+mit hausgemachtem Limoncello +4,00€

Crème brûlée von der Vanille 7,20€

Unsere Eis und Sorbet Sorten

Erdbeere, Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Haselnuss
Zitrone, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Himbeere

1 Kugel	3,85€
2 Kugeln	5,50€
3 Kugeln	7,10€
4 Kugeln	9,00€

Toppings

geschlagene Sahne	0,45€
Hausgemachter Eierlikör	3,30€
Hausgemachte Rumrosinen	4,00€

Eisige-Spezialitäten

Eiden Becher 10,60€

Vanillerahmeis | Florentiner Mandeln | eingelegte Rumrosinen
hausgemachter Eierlikör | Sahne

Nussbecher 8,90€

Vanilleeis | Walnusseis | Haselnusseis | karamellisierte Haselnüsse
Nougatsauce | geschlagene Sahne

Beeren Becher 11,90€

zwei Kugeln Vanilleeis | eine Kugel Erdbeereis
cremiger Joghurt | Beerenkompott | Sahne

Eiskaffee 7,15€

eisgekühlter Arabica Kaffee | Vanilleeis | Sahne

Eisschokolade 7,40€

cremiger Kakao | Vanilleeis | Sahne