



Aperitif Empfehlung:

Rosé Crémant 0,1L 7,55€

Vorspeisen & Zwischengerichte

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



Hauptgerichte

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

Empfehlungen aus der Küche

Italienische Paccheri Pasta Hausgemachter Pancetta Pfifferlinge Rahm Spinat Parmesan	26,50€
Dorade aus dem Ofen Knoblauch Thymian Rosmarin mediterranes Gemüse geröstetes Focaccia	30,50€
Seezunge „Grenobler Art“ Kapern Tomate Petersilie neue Kartoffeln kleiner Salat	52,00€
Gegrillte Lammhüfte Ras el Hanout Auberginencreme Taboulé Zitronen Joghurt Granatapfel	36,80€

bestellbar von 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€
Pommes Frites	+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	