

VORSPEISEN

KNACKIGE BLATTSALATE



mit gerösteten Kernen, Nüssen und gehobeltem Parmesan
10,90 €

„ SALAT RHEINAUE “

Knackige Blattsalate in Balsamico Walnuss Dressing
mit sautierten Poulardenbruststreifen
11,80 €

ROTE BETE CARPACCIO



mit Orangen, Cashew Kernen und Rucola
12,80 €

wahlweise mit Ziegenfrischkäse
15,80 €



CARPACCIO VOM RIND

mit Sauce Cipriani, frischem Rucola und Parmesan
14,80 €

SUPPEN

RINDERCONSOMMÉ

mit Kräuter-Eierstich und Wurzelgemüse
6,50 €

STRAUCHTOMATENSUPPE



mit Knoblauch-Röstbrot und Basilikum
6,90 €



VEGETARISCHE SPEISEN



VEGANE SPEISEN

SALATE

FRISCHE BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND NÜSSEN

wahlweise mit

- Falaffelbällchen



14,80 €

- „Rheinaue“ mit sautierten Putenstreifen und Champignons

14,80 €

- Garnelen

16,80 €

- Lachsfilet

16,80 €

WÄHLEN SIE IHR DRESSING:

- Hausdressing mit Walnussöl, Dijonsenf und Balsamico Bianco



- Balsamicodressing mit Olivenöl, Balsamico Rosso und Ahornsirup



KLEINIGKEITEN

FLAMMKUCHEN MIT MARKTFRISCHEM SALAT

14,50 €

- „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln

- „Griechische Art“ mit Schafskäse



HAUPTGERICHTE

QUINOA-ERBSEN-BRATLINGE
auf Tomatenrisotto und Rucola
14,90 €



SPINAT MAULTASCHEN
auf Gemüsebeet mit Kräuterpesto
15,90 €



GEBACKENER GEMÜSESTRUDEL
mit Kokos-Currysauce
15,90 €



BANDNUDELN MIT WINTERTRÜFFEL
in Schalotten-Buttersauce und Parmesan
19,90 €



PUTENCURRY
mit Ananas und Paprika, dazu Himalaya-Duftreis
19,80 €

MAISPOULARDENBRUST
- vom Grill -
mit Lavendel-Peperonata und Kräuter-Risotto
20,80 €

GESCHMORTE HIRSCHKEULE
in Bordeaux Jus mit Blumenkohl und Kartoffelpüree
19,90 €

GEBRATENE RIESENGARNELEN
auf Tomaten-Fettuccine mit Parmesan
19,80 €

LACHSFILET

- auf der Haut gebraten -
mit Kräuter-Risotto und kleinem Salat
21,90 €

WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Steakhouse Fries, Preiselbeeren und gemischtem Salat
22,90 €

wahlweise mit Champignons in Rahmsauce

25,90 €

STEAK VOM ANGUS RIND

mit Röstzwiebelkruste, Süßkartoffelpüree und buntem Gemüse
25,90 €

DESSERTS

KOKOS-TONKABOHNEN MILCHREIS

mit lauwarmen Heidelbeer-Ragout

7,50€



SORBET-ÜBERRASCHUNG

mit drei verschiedenen Sorten

7,90 €



VARIATION VON



weißem Schokoladeneis, Mousse au chocolat und Schokoladenkuchen

8,50 €

Durch unsere Frischeküche bereiten wir die Speisen nicht nach starr festgelegten Rezepturen zu, sondern behalten uns kreative Freiheiten vor. Aus diesem Grund können alle unsere Gerichte Allergene enthalten. Sollten sie Unverträglichkeiten haben, sprechen sie uns bitte an.