

Essen

Vorspeise

Curry Kokos Suppe

mit Hausgemachtem Steinofen Baguette

12,90€

Datteln im Speckmantel

mit Ajoli und Brot

11,90€

Beluga Kaviar

mit einem Glas Weißwein des Hauses serviert

17,90€

Hauptgang

Fjordlachsfilet

mit Chorizo Schuppen auf Selleriepu  e und Apfel-Calvados Schaum

22,90€

Saltimbocca vom Kabeljaufilet

im Mantel von Salbei und Serranoschinken an Ragout
von Kirschtomaten und Pesto Tagliatelle

22,90€

Gegrilltes Steak vom handgeangelten Thunfisch

an buntem Tomatensalat, Basilikumpesto und Tempura-Zwiebeln,
dazu reichen wir K  stenkartoffeln

32,90€

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

mit einer Senf-Kräuterkruste an Thymianjus,
provenzalischem Gemüse und Kartoffelgratin

22,90€

Steinpilz Risotto

mit französischem Parmesanflocken

21,90€

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

mit Sahne

6,90€

Vanille Eis

mit heißer Schokoladensoße und Sahne

4,30€

Rote Grütze

mit Vanillesoße

4,80€

Mary

Getränke

Weißwein

Waalem Kul

ein komplexer Wein mit exotischen Aromen und kräftigem
Nachgeschmack

Glas (0,1l)

3,40€

Flasche (0,75l)

25,20€

Fering Dringer

Helle Farbe mit aromatischer Kombination aus Zitrusfrüchten und Blüten

Glas (0,1l)

3,40€

Flasche (0,75l)

25,20€

Roséwein

Bimmerle Rosé No. 1

Feinfruchtig, elegant und zart präsentiert er sich mit einer sehr
dezenten Säure und einem frischen, leichten Geschmack.

Glas (0,1l)

3,40€

Flasche (0,75l)

25,20€

Harteneck Emilia Rosé

Ein Wein mit einer leuchtenden Rosefarbe, frischen Aromen von Rosen und
Gardenien, fruchtig im Geschmack mit Tönen von Honig und Karamell

Glas (0,1l)

3,30€

Flasche (0,75l)

19,50€

Alkoholfrei

Hausgemachte Limonaden

Klein (0,25l)

3,40€

Groß (0,5l)

4,20€

Wasser

Klein (0,5l)

2,80€

Groß (0,75l)

5,20€

Warmer Getränke

Kakao

3,00€

Tee

2,40€

Kaffee Spezialitäten

2,80€

Mary