



## EMPFEHLUNGEN

### KÜRBISSUPPE MIT CROÛTON,

*Soupe de courge/ Pumpkin soup*..... 3,90 €

### DIE VORSPEISENREISE –

ein Glässchen Kürbissuppe, gratinierte Jakobsmuschel, Rucolasalat mit Tomatenwürfeln + Feige im Schinkenmantel mit Ziegenkäsefüllung

*hors d'oeuvre varié avec soupe de courge, coquille St. Jaques, figue au fromage de chèvre et salade starters: pumpkin soup, scallop, fig with goat cheese and salad*..... 14,80 €

### WEINBERGSCHNECKEN BURGUNDER ART, *escargots de Bourgogne, snails*.....6 Stück 7,00 €

.....12 Stück 12,50 €

### FRISCHE STEINPILZRAVIOLI MIT SCHWARZEN TRÜFFEL,

*ravolis aux cèpes, beurre truffé/ cep ravioli with black truffle* ..... 16,50 €

### RINDERFILET „ROSSINI“ -

mit fois gras + schwarzen Trüffel, Beilagen nach Wahl.

*Filet de boeuf „Rossini“ aux truffes + fois gras, beef, fois gras, truffles*..... 23,50 €

### „LAMM-TAJINE“ - Lamm, Kartoffeln & Gemüse aus dem Ofen, *„Tajine d'agneau, /“Lamb tagine”*..... 14,80 €

### „OSSO BUCCO“ -

geschmortes Kalbfleisch mit Pasta & Gemüse,

*viande de veau braisée, pâtes & légumes; Braised veal with pasta & vegetables*..... 16,80 €

### „GALETTE“ -

herzhafte Crêpe mit Ratatouillegemüse & Schafskäse

*Galette aux légumes et aux fromage de brébis, Pancakes with Ratatouille- Vegetable & cheese*..... 9,90 €

## FRISCH-FISCH

### DORADE ROYALE ODER WOLFSBARSCH VOM GRILL (je nach Ankunft)

*dorade royale ou bar grillée*

*dorade jelly or sea brass grilled*

### AUF WUNSCH FILETIERT

*optional filleted*..... 14,9

\*Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite



## TAPAS UND MEDITERRANE VORSPEISEN

Stellen Sie sich Ihre Vorspeisen selbst zusammen  
oder wählen Sie eine unserer Vorspeisenvariationen

### KALT

	Tapa kleine Schale	Ración große Schale
Marinierte Oliven & Peperoni .....	2,50 €	5,00 €
Gegrillte Salzmandeln .....	2,50 €	5,00 €
Schafskäsesalat mit Tomatenpesto.....	3,00 €	6,00 €
Speckdatteln .....	2,50 €	5,00 €
Artischockensalat mit Pinienkernen.....	3,50 €	7,00 €
Couscous – Salat mit Hähnchen .....	-	6,00 €
Iberico-Schinken (80 g) – Spanische Spezialität - garniert mit Oliven; Brot & Butter.....	-	12,50 €
Iberico-Schinken und Manchego-Käse, Oliven, Brot und Butter; Olivenöl u. Pfeffer zum Käse.....	-	12,50 €

### UNSERE VORSPEISEN-VARIATION

	1 Person	2 Personen
TAPAS VARIADAS – kalt- warme Vorspeisenvariation: 12 verschiedenen Köstlichkeiten serviert mit einem Glas Sherry medium oder Ouzo auf Eis.....	14,50 €	25,50 €

\* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite



## TAPAS UND MEDITERRANE VORSPEISEN

Stellen Sie sich Ihre Vorspeisen selbst zusammen  
oder wählen Sie eine unserer Vorspeisenvariationen

### WARM

	Tapa kleine Schale	Ración große Schale
Hähnchenschenkel „Piri-Piri“, -pikant- .....	3,50 €	7,00 €
Griechische Hackbällchen & Tzaziki .....	2,80 €	4,80 €
Gebratene Chorizo auf Radicchio.....	3,50 €	7,00 €
Gebackener Fetakäse.....	-	4,50 €
Feigen im Schinkenmantel mit Ziegenkäsefüllung.....	-	6,80 €
Patatas Bravas - gebackene Kartoffelviertel & Salsa .....	2,00 €	4,00 €
Kleine Sepien à la provençale .....	4,50 €	9,00 €
Pimientos Fritos – Gebackene Spitzpaprika mit grobem Meersalz .....	3,50 €	7,00 €
Geröstetes Brot mit gebratener Paprika und Schinken .....	3,50 €	7,00 €
Sardellen vom Grill mit Aioli .....	3,50 €	6,50 €
Calamares Romana – ausgebackene Tintenfischringe & Aioli .....	3,00 €	6,00 €
Gambas al Ajillo - Garnelen in pikantem Olivenöl .....	-	6,50 €
Vongole – Herzmuscheln in Tomaten-Sherrysud.....	4,50 €	9,00 €
Gratinierte Jakobsmuscheln .....	-	8,50 €

\* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite



## SALATE

### SALATELLER CALIFORNIA

mit Hähnchenbruststreifen und frischen Früchten

*salade au filet de poulet / salad with chicken & fruits*

9,90 €

### SALADE DU BERGER

mit gebackenem Ziegenkäse auf Toast, Käsewürfeln, rohem Schinken & Walnusskernen

*salade au fromage de chèvre, au jambon & aux noix /*

*salad with ham, cheese & walnuts*

10,90 €

### STEAK UND SALAT

argentinisches Rumpsteak mit Salaten & Knoblauchbaguette

16,90 €

### SALADE ST. MICHEL

Gamba, Fischfilet, Tintenfischringe & Crevetten auf Saisonsalaten

*salade au filet de poisson et aux fruits de mer /*

*salad with fish fillet, gambas & seafood*

14,90 €

### SALADE ST. JACQUES

mit Jakobsmuscheln, Räucherlachs & Crevetten

*salade aux coquilles St. Jacques et saumon fumé /*

*salad with scallops and salmon*

15,90 €

Salatdressings zur Wahl: Joghurtsauce, oder Sce. Vinaigrette





## FISCH & MEERESFRÜCHTE

*POISSONS & FRUITS DE MER*

	EURO/€
SPAGHETTI VONGOLE, Herzmuschelpasta mit Olivenöl, Weißwein & Kirschtomaten <i>Spaghetti aux coques / Spaghetti with clams</i> .....	10,90 €
LIMANDEFIETS (ROTZUNGE) in Butter gebraten, Salzkartoffeln & grüner Salat <i>filets de limande au beurre / lemon soles in butter</i> .....	14,90 €
GAMBAS VOM GRILL in Knoblauchkräuterbutter mit Baguette & Salat <i>gambas grillé; grilled prawns</i> .....	17,80 €
FISCH-UND MEERESFRÜCHTETELLER – Scampi, Limande- und Rotbarbenfilets, gratinierte Jakobsmuschel, Spaghetti „Vongole“ <i>assiette de poissons &amp; de fruits de mer / fisch &amp; seafood with spaghetti vongole</i> .....	19,90 €
ROTBARBENFILETS mit sonnengetrockneten Tomaten & Kräutern, Tomatenpasta <i>Filets de rouget-barbet aux tomates et aux herbes, pâtes / Fillets of red mullet with tomato and herb ; pasta</i> .....	17,80 €

## KINDERKARTE

	EURO/€
KLEINER SAFT oder SOFTDRINK .....	0,80 €
KLEINER KAKAO (warm oder kalt).....	0,80 €
POMMES FRITES mit Mayonnaise & Champignon-Rahmsauce.....	2,50 €
KINDERSCHNITZEL Wiener Art oder mit Champignon-Rahmsauce mit Pommes Frites & kleinem Salat.....	6,40 €
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE mit kleinem Salat .....	5,00 €
KLEINE PORTION EIS .....	2,40 €

\* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite



## FLEISCHGERICHTE SCHNITZELVARIATIONEN (VOM SCHWEIN)

Euro / €

SCHNITZEL WIENER ART -paniertes Schnitzel.....	8,90 €
CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL - mit frischen Champignons .....	9,90 €
SCHNITZEL CAPRESE - mit Tomate & Mozzarella gratiniert.....	9,90 €
SALONIKI-SCHNITZEL - mit Fetakäse gratiniert, milde Peperoni & Tzaziki.....	9,90 €
BAUERNSCHNITZEL - mit Schinken, Käse & Spiegelei.....	9,90 €

**MONTAGABEND AB 18 h:** Schnitzel nach Wahl mit Beilagen 8,00 € (gilt nicht an Feiertagen)

GRIECHISCHER TELLER - Hackbällchen, Schafskäse und Paprika gebraten, Tzaziki & Ofenkartoffel <i>assiette grecque: bulettes de viande, fromage de brébis et poivron sauté, pomme de terre au four/ meat balls, roast feta and pepper, baked potato .....</i>	9,80 €
WIENER SCHNITZEL (v. Kalb) in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln und Salat <i>escalope de veau à la Viennoise, pommes sautées et salade / veal schnitzel, fried potatos and salad.....</i>	15,80 €
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK wahlweise mit Röstzwiebeln, Meerrettich, Kräuterbutter oder Champignons oder Pfeffersauce <i>rumpsteak grillé .....</i>	18,50 €

### Beilagen zu den Fleischgerichten:

Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Ofenkartoffel oder Pasta;  
Salatteller oder Gemüse

\* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite



## BRETONISCHES MENÜ - 19,90 €

PÂTE MIT CORNICHONS & ROHKOSTSALATEN

*terrine de campagne, crudités*

\*\*\*\*\*

LIMANDEFIETS in Butter gebraten mit Salzkartoffeln & grünem Salat

*filets de limande au beurre*

oder

KLEINES RUMPSTEAK mit Pommes frites

*Steak frites*

oder

GALETTE mit Gemüse und Schafskäse

\*\*\*\*\*

GÂTEAU AU CHOCOLAT „TCHAIKA“

hausgemachter Schokoladenkuchen auf Vanillesauce

## MENU GOURMAND - 29,90 €

Serviert mit einem Glas Côtes du Rhône, Muscadet oder Provence rosé

6 WEINBERGSCHNECKEN BURGUNDER ART

*escargots*

oder

VORSPEISENREISE

Geröstetes Brot mit gebratener Paprika und Schinken, Rucolasalat mit

gehobeltem Parmesan, Oliven und einem Gläschen Suppe

*jambon et poivron poêlé, rouquette au parmesan, olives et soupe*

\*\*\*\*\*

ROTBARBENFILETS

mit sonnengetrockneten Tomaten & Kräutern, Tomatenpasta

*Filets de rouget-barbet aux tomates et aux herbes, pâtes*

oder

RUMPSTEAK (ca. 180g) IN

PFEFFERSAUCE mit Kroketten und Gemüse

*steak au poivre*

\*\*\*\*\*

„CAFÉ GOURMAND“

Dessertteller mit Schoko-Kuchen, Panna Cotta, Vanille-Eis und einem Espresso

*gâteau au chocolat, entremets, glace et café*

oder

KÄSETELLER

*fromage*