



TAPAS UND MEDITERRANE VORSPEISEN

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

KALT / FROIDS/ COLD

	Tapa kleine Schale	Ración große Schale
Marinierte Oliven & Peperoni	2,90	5,50
Gegrillte Salzmandeln/amandes salées/ salty almonds.....	2,90	5,50
Schafskäsesalat mit Tomatenpesto/ salade de fromage brébis/ feta cheese salad.....	3,30	6,50
Speckdatteln/ dattes au lard/ .dates wrapped in bacon.....	2,90	5,50
Artischockensalat mit Pinienkernen/ salade d´ artichauds/ artichokes-salad.....	3,90	7,50
Serrano-Schinken (80 g) – Spanische Spezialität - garniert mit Oliven; Brot & Butter/ jambon serrano/ Serrano ham.....	-	9,50
Serrano-Schinken und Manchegokäse. Oliven, Brot und Butter; Olivenöl u. Pfeffer zum Käse/ Serrano & fromage Manchego/ Serrano & manchego cheese.....	-	9,50

UNSERE VORSPEISENVARIATION

	1 Person	2 Personen
TAPAS VARIADAS – kalt- warme Vorspeisenvariation: 12 verschiedenen Köstlichkeiten serviert mit einem Glas Sherry medium oder Ouzo auf Eis.....	15,50	27,50



* 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/ CHAUD/ WARM

	Tapa kleine Schale	Ración große Schale
Hähnchenschenkel „Piri-Piri“ -pikant-/ cuisses de poulet piquantes/ hot chicken legs.....	3,90	7,50
Griechische Hackbällchen & Tzaziki / bulettes de viandes/ meat balls.....	3,30	6,50
Gebackener Käse / fromage de brébis chaud/ baked cheese.....	-	4,90
Feigen im Schinkenmantel mit Ziegenkäsefüllung/ figues farcies au chèvres/ figs wrapped in ham with goat´s cheese filling.....	-	6,90
Patatas Bravas - Runzelkartoffelviertel mit grobem Meersalz + Mojosaucen/ pommes de terr à l´espagnole/ potatoes spanish style.....	2,50	5,00
Pimientos Fritos – Gebackene Spitzpaprika mit grobem Meersalz/ poivrons poêlés/warm peppers.....	3,90	7,50
Geröstetes Brot mit gebratener Paprika und Schinken/ jambon & poivron sur pain grille/ toast with ham and paprika.....	3,90	7,50
Gebackene Sardellen vom Grill mit Aioli/ anchois & sce. aioli/ anchovis and aioli	3,90	7,50
Calamares Romana – ausgebackene Tintenfischringe & Aioli	3,30	6,50
Gambas al Ajillo - Garnelen in pikantem Olivenöl/ crevettes à l´huile d´olives piquante/ gambas in olive oil.....	-	6,90

* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite



FISCH & MEERESFRÜCHTE

POISSONS & FRUITS DE MER

	EURO/
SPAGHETTI VONGOLE, Herzmuschelpasta mit Olivenöl, Weißwein & Kirschtomaten <i>Spaghetti aux coques / Spaghetti with clams</i>	11,90
ROTBARBEN VOM GRILL mit Kartoffel-Knoblauchpürée & Salat <i>rouget-barbet et purée de pommes de terre/ red barbet with masced potatoes</i>	15,90
FISCH-UND MEERESFRÜCHTETELLER, Scampi, Rotbarbe, Scampi, Spaghetti „Vongole“, Salat serviert mit einem Gläschen Muscadet <i>assiette de poissons & de fruits de mer / fisch & seafood with spaghetti vongole</i>	21,90
FORELLE in Mandelbutter,gebraten, Pürée, Salzkartoffeln oder Spaghetti „aglio olio“ & Salat <i>Truite au beurre d'amande, rôtie/ Trout in almond butter, fried</i>	13,90
WOLFSBARSCH VOM GRILL ,Pürée, Salzkartoffeln oder Spaghetti „aglio olio“ & Salat <i>bar grillée/ sea brass grilled</i> AUF WUNSCH FILETIERT <i>optonal filleted</i>	15,90
GAMBAS VOM GRILL in Knoblauchkräuterbutter mit Baguette & Salat <i>gambas grillé; grilled prawns</i>	18,90





FLEISCHGERICHTE

SCHNITZELVARIATIONEN (VOM SCHWEIN)

Euro /

SCHNITZEL WIENER ART -paniertes Schnitzel.....	9,90
CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL - mit frischen Champignons	10,90
SCHNITZEL CAPRESE - mit Tomate & Mozzarella gratiniert.....	10,90
BAUERNSCHNITZEL - mit Schinken, Käse & Spiegelei.....	10,90

!! NEU !! Mittagsangebot: Montag bis Freitag von 12.00 bis 18.00 Uhr

Schnitzel(vom Schwein): nach Wahl aus unserer Fleischkarte...8,90 €

GRIECHISCHER TELLER –

Hackbällchen, Schafskäse und Paprika gebraten, Tzaziki & Ofenkartoffel

assiette grecque: bulettes de viande, fromage de brébis et poivron sauté, pomme de terre au four/

meat balls, roast feta and pepper, baked potato 10,90

WIENER SCHNITZEL (v. Kalb)

in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln und Salat

escalope de veau à la Viennoise, pommes sautées et salade /

veal schnitzel, fried potatos and salad..... 16,90

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

wahlweise mit Röstzwiebeln, Meerrettich, Kräuterbutter oder Champignons oder Pfeffersauce

rumpsteak grillé 19,90

Beilagen zu den Fleischgerichten:

Pommes Frites, Krokette, Bratkartoffeln, Ofenkartoffel, Pasta oder Kartoffelpüree

Salatteller oder Gemüse

* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite



ELSÄSSISCHES MENÜ – 22,90

PÂTÉ MIT CORNICHONS & ROHKOSTSALATEN

*terrine de campagne, crudités
oder*

„BIBELESKÄS“ -

Quark mit Schalotten, Kräutern & Knoblauch, Fromage blanc/
Cottage cheese à l'Alsacienne

FORELLE

in Mandelbutter mit Salat und Petersilienkartoffeln
truite grillée / grilled trout

oder

„CHOUCROUTE GARNIE“

Sauerkrautplatte mit Würsten, Kasseler & Rauchfleisch, Kartoffelpürée
Sauerkraut plate with sausages, pork and smoked meat, mashed potatoes

SORBET ARROSÉ

1 Kugel Sorbet: Apfel, Birne oder Himbeer- mit Schnaps übergossen

Dazu eine Auswahl typischer Elsässer Weine:

Pinot Auxerrois

Trockener Weißwein, freundlich, diskret fruchtig. Diese wenig bekannte Rebsorte ist kein gebürtiger Auxerrois. Sie stammt aus den Weinbergen der Lorraine..... 19,50

Gewürztraminer,

aromatische Abwechslung, trocken, sehr fruchtig, vollmundig, mächtiges Bouquet, große Eleganz..... 21,50

Muscat d'Alsace, Rebsorte: Pinot Noir

Trockener Weißwein, aromatisches Bouquet, frischen Weintraubenfrucht..... 19,50

Rouge d'Ottrott, Rotwein

eine schöne rubinrote Farbe mit Aromen von roten Früchten, erinnert an reife Kirschen..... 21,50

Pinot Blanc

bemerkenswerte Frische, Flexibilität und Körper..... 19,50

Cuvée de Gentilhomme

Trockener Weißwein, sehr fruchtig, geschmeidig und elegant, bestehend aus:
50% Pinot Blanc, 25% der Muscat, 25% Gewürztraminer 21,50



MENU GOURMAND - 31,90

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

6 WEINBERGSCHNECKEN BURGUNDER ART,

escargots

oder

ANTIPASTI

WOLFSBARSCH, Beilagen nach Wahl

bar grillée/ sea brass grilled

oder

RUMPSTEAK (ca. 180g) IN PFEFFERSAUCE

steak au poivre

Beilagen nach Wahl:

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

„TARTE TATIN“

Apfelkuchen-gestürzt & karamelisiert, serviert mit Crème fraîche und einem Espresso

Tarte aux pommes renversé caramélisé, servis avec crème fraîche et espresso

oder

KÄSETELLER,

fromage

