



## VORSPEISEN

Baguette<sup>A</sup> mit

- gesalzener Nussbutter<sup>G</sup>  5
- Aioli<sup>C</sup>  5
- Oliven-Tapenade<sup>D</sup> 5
- Enten-Rillettes 5

marinierte Oliven  7

Französische Zwiebelsuppe<sup>A,C,G</sup>  8 / 12  
Röstbrot / Gruyère Schaum  
kl. / gr.

Burrata<sup>G,J</sup>  15  
Tomatensalat / Zitrone / Basilikum

Rindertatar<sup>C,D,J</sup> 18  
Pommes Frites

Roastbeef<sup>C,D,G,J</sup> 16  
Remoulade / Pommes Frites

Crayfish Roll<sup>A,B,C,D,J</sup> 8  
Flusskrebse / Brioche / Zitronenmayonnaise

Pommes Rôsti<sup>D,G</sup> 12  
Räucherlachs / Crème fraîche / Dill

Geflämmtter Lachs<sup>D,F,G,I,J</sup> 16 / 24  
Kräutersalat / Apfel / Fenchel  
kl. / gr.

Trüffel Pommes<sup>J</sup>  12  
Parmesan / Trüffel / Trüffelmayonnaise

## SPECIAL

Freitag und Samstag:

Austern „Fine de Claire“<sup>J</sup> 4  
mit Zitrone & Schalottenvinaigrette  
/ Stück  
22  
12 Austern +  
kl. Flasche Veuve Cliquot 0,375l  
89  
/ 6 Stück  
40  
/ 12 Stück

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

SALATE mit Baguette<sup>A</sup>

Salade Chevre Chaud<sup>G,H,J</sup>  16  
Blattsalat / Vinaigrette / Ziegenkäse / Walnüsse

Caesar Salad<sup>A,C,D,G,J</sup> 15  
Romanasalat / Caesar Dressing / Croutons  
+ 3 Garnelen 6 €  
+ Hähnchenstreifen 6 €

Sommersalat<sup>G</sup>  14  
Wassermelone / Rucola / Feta / Minze / Zitrone

## FISCH, FLEISCH &amp; VEGGIE

Boeuf Bourguignon<sup>C,G,I</sup> 23  
geschmortes Rindfleisch / Pancetta / Pilze / Kartoffelpüree

Steak Frites<sup>G,I,J</sup> 30  
Rumpsteak ca. 250g / Pfeffersoße / Pommes Frites

Rinderfilet<sup>G,I,J</sup> 42  
ca. 250g / Jus / wilder Brokkoli / Rosmarinkartoffel


Maispoularde Supreme<sup>G,I,J</sup> 24  
Jus / Ratatouille / Rosmarinkartoffeln

Smashburger<sup>A,C,G,J</sup> 16  
Rind oder Beyond Meat vegan / Sauce 36 / Cheddar / Brioche / Pommes Frites

Lachsfilet<sup>B,C,D,G,I,J</sup> 28  
Beurre Blanc / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree

Kabeljaufilet<sup>B,C,D,G,I,J</sup> 32  
Hollandaise / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree

Trüffelpasta<sup>A,C,G</sup>  25  
Sommertrüffel / Parmesan

Pasta al Limone<sup>A,C,G,H</sup>  16  
Amalfi-Zitrone / Pistazien / Parmesan  
+ 3 Garnelen 6 €  
+ Hähnchenstreifen 6 €

gebackene Aubergine<sup>C,G</sup>  18  
Ratatouille / Gruyère Schaum / Rosmarinkartoffeln

Legende  
 Vegetarisch  
 Vegan

Allergene gemäß EU-Verordnung (LMIV)  
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Laktose, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

## BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln  5

Kartoffelpüree<sup>C,G</sup>  5

Aufpreis Trüffel  7

wilder Brokkoli<sup>G</sup>  5

Ratatouille  5

Beilagensalat<sup>J</sup> - 5

Pfeffersoße<sup>G,I,J</sup> 2

Jus<sup>G,I,J</sup> 3

Hollandaise<sup>C,G</sup> 3

Beurre Blanc<sup>B,D,G,I</sup> 2

Trüffel Mayonnaise<sup>J</sup> 2

## DESSERT

Mousse au Chocolat de Valrhona<sup>C,G</sup>  8  
Fleur de Sel / Olivenöl

Crème Brûlée<sup>C,G</sup>  8

Griechischer Joghurt<sup>A,C,G,H</sup> 12  
Erdbeere / Baiser / Thai-Basilikum

Iced Schoko-Brownie<sup>A,C,G</sup> 10  
Kaffeemousse / Haselnuss

Affogato<sup>C,G</sup>  5,50

Macarons<sup>C,G,F,H</sup>  3 / 8  
verschiedene Sorten  
Stk. / 3 Stk

Eis<sup>C,G</sup>  3,50  
verschiedene Sorten  
pro Kugel

## Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin

# BRASSERIE DRINKS

## OFFENE APERITIFS

Cremant Blanc 0,1l	8,9
Cremant Rosè 0,1l	8,9
Champagner Veuve Clicquot Brut 0,1l	14
Villa Sandi „Prosecco“ Alk.frei 0%	8,0

## OFFENE WEINE • WEISS

<b>Grauburgunder Korrell Bio</b> saftig, cremig, weich	0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder Knipser</b> frisch, harmonisch, saftig	0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
<b>Chablis Domaine des Genèves</b> trocken, mineralisch, frisch	0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
<b>Sancerre Blanc „Origine“ Roblin</b> lebendig, mineralisch, zitrisch	0,1l	7,5	0,2l	14,8	Fl.	55
<b>Riesling Kabinett „feinherb“ Korrell Bio</b> feinherb, fruchtig, lebendig	0,1l	4,3	0,2l	8,6	Fl.	32

## OFFENE WEINE • ROSÈ

<b>Minuty M Rosé</b> leicht, trocken, fruchtig	0,1l	5,4	0,2l	10,5	Fl.	39
<b>G de Galoupet Rosé</b> elegant, frisch, beerig	0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
<b>Clarette Knipser</b> frisch, trocken, rotbeerig	0,1l	3,9	0,2l	7,6	Fl.	29

## SPRITZ VARIATIONEN • DRINKS

alle auch Alkoholfrei erhältlich

<b>Strandwetter</b> Strandwetter / Ginger Ale / Limette / Minze	8,5
<b>Ruby Spritz</b> Beeren Cordial / Prosecco	8,5
<b>Tropico</b> Ananas / Minze / Pfirsich / Macadamia / Prosecco	8,5
<b>Spritz Variationen</b> Aperol / Sarti / Limoncello / Campari	8,5

## OFFENE WEINE • ROT

<b>Domaine Lafage Authentique Cotes du Roussillon</b> kraftvoll, fruchtintensiv, unkompliziert	0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
<b>La Grange Rondeur Appassimento</b> weich, fruchtig, samtig	0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
<b>Chateau La Fagnouse St. Emilion Grand Cru Classé 2018</b> reif, elegant, dunkelbeerig, klassisch	0,1l	5,4	0,2l	10,2	Fl.	38
<b>Chateau Maravenne „Collection Privée“ Cotes de Provence</b> kraftvoll, würzig, dunkelbeerig, elegant	0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49

## OFFENE WEINE • ALKOHLFREI

<b>Pinot Gris St. Antony Bio &lt;0,5%</b> fruchtig, frisch, harmonisch	0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
<b>Pinot Bianco Reverse Nett &lt;0,5%</b> leicht, frisch, zitrisch	0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
<b>Rose Reverse Nett &lt;0,5%</b> würzig, beerig und sehr ausgewogen	0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
<b>Rotwein Reverse Nett &lt;0,5%</b> Noten von Kirsche und Hagebutte	0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29

## KAFFEE

Kuh / Hafer / Kokos / Laktosefrei / entkoffeiniert / Iced	
<b>Espresso</b> einzel / doppelt	3,2 / 4,2
<b>Espresso Macchiato</b> einzel / doppelt	3,5 / 4,5
<b>Cappuccino</b>	4,5
<b>Flat White</b>	4,9
<b>Americano</b>	4,2
<b>Latte Macchiato</b>	5,1
<b>Milchkaffee</b>	5,1
<b>Chai Latte</b> mit Espresso +1,5	5,1

## DRINKS

<b>Gin Tonic</b> No.3 London Dry Gin / Thoms Herny Tonic Water	12
<b>Negroni</b> No.3 London Dry Gin / Campari / Roter Wermut	12
<b>Whiskey Sour</b> Maker's Mark / Zitrone / Zucker / Eiweiß	12
<b>Paloma</b> Volcan Blanco Tequila / Limette / TH Pink Grapefruit / Salz	12
<b>Cuba Libre</b> Eminente Rum Ambar Claro 3J / Cola / Limette	12
<b>Pornstar Martini</b> Belvedere Wodka / Zitrone / Passionsfrucht / Vanille / Veuve Cliquot Brut Champagner	16
<b>Farbwechsel</b> Made in GSA Finalist Drink von Max Schulz-Helbach Rye Whiskey / Belsazar Red / Zitrone / TH Vivid Watermelon / Espuma aus Quitte / Holunderblüte / Tsche Tscha	12

## ALKOHOLFREI • WASSER

<b>Frisches Tafelwasser</b> Brita filter	0,75l	4,9
Sprudel / Medium / Still	0,5l	3,9
	0,3l	2,9
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix</b>	0,33 FL	4,2
<b>Schörl Saftschorlen</b>	0,33 FL	4,4
Apfel / Rhabarber / Johannisbeere Zitrone-Holunder Vaihinger Maracuja-Schorle		
<b>Fuzetea</b>	0,25 FL	4
Zitrone / Pfirsich		
<b>Thomas Henry</b>	0,2 FL	4,0
Tonic Water / Tonic Water Dry / Ginger Ale / Bitterlemon / Spicy Ginger / Pink Grapefruit		
<b>Vaihinger Fruchtsäfte</b>	0,2 FL	3,6
Orange / Kirsch / Banane / Maracuja / Multivitamin		

## BIER VOM FASS

<b>Pils Königspilsner</b>	0,3l / 0,4l	4,2 / 5,2
<b>Hefeweizen Benediktiner</b>	0,3l / 0,5l	4,2 / 5,9
<b>Helles Benediktiner</b>	0,3l / 0,5l	4,2 / 5,9
<b>Naturtrüb Licher</b>	0,3l / 0,4l	4,2 / 5,2

## BIER AUS DER FLASCHE

<b>Naturradler Licher</b>	0,33 FL	4,2
<b>Pils Alkoholfrei 0,00% Bitburger</b>	0,33 FL	4,2
<b>Hefeweizen Alkoholfrei Benediktiner</b>	0,5 FL	5,9
<b>Helles Alkoholfrei Benediktiner</b>	0,5 FL	5,9
<b>Radler Alkoholfrei 0,00% Bitburger</b>	0,33 FL	4,2

## HAUSSHOT

<b>Clarified Pinacolada Shot 2cl</b>	3
<b>Shot der Saison 2cl</b>	3
auch als Flahmann 10cl	12

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

### Allergene gemäß EU-Verordnung (LMIV)

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Laktose, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin