





Vorspeisen

3 Stück Knoblauchbaguette 
 Tomate | Käse | überbacken 9

Kokotten-Brot 
 Mit 3 verschiedenen Dips 10,50

Ziegenkäse gratiniert. 
 mit kleinem Salat der Saison 15,50



Kleine Antipasti 
 Saisonale Köstlichkeiten 22,50

Suppen

Zwiebelsuppe Franz. Art
 Toast | Käse überbacken 12



Bretonische Fischsuppe
 Püriert 14


Hauptspeisen

Salat der Saison 15 
 2 Ziegenkäse 23 
 Hähnchenfilet 20
 5 Black Tiger Garnelen 25

Kartoffel Stippchen 
 Speckrahmsauce 16

1 Gefüllter Kloß
 Sauerkraut | Speckrahmsauce 17

Gemüsepfanne 20 
mit Ziegenkäse 26 
mit Hähnchen 24

Linguine Peperoncino 16 
 Linguine Black Tiger Garnelen 27

Rumpsteak vom Angusrind
 200 g mit Bohnen oder Salat 27
 300 g mit Bohnen oder Salat 30
 Bratkartoffeln 5 | Zwiebeln 5

Rückensteak | Iberico-Schwein
 Rosenkohl | Bratkartoffeln 25

Neuseeland Lamm
 Bratkartoffeln | Speckbohnen 42

Black Tiger Garnelen
 Tomate | Knoblauch | Olivenöl
 9 Stück 32
 6 Stück 25

Unsere besondere Empfehlung

Menü der Woche



Feldsalat | Croutons | Speck 12,50



Geschnetzeltes vom Kalbsfilet
Linguine | Möhrengemüse 26,00



Geeister Cappuccino 7,50



Menüpreis 42,00



Dessert

Crème brûlée
mit Jogurteis 11

Weltbesten Schokopudding
mit eingelegten Kirschen 9

Verschiedene Eissorten
1 Kugel 3,00 Sahne 1,00
Vanille | Valrhona Schokolade | Walnuss |
Jogurt | Himbeere | Bergamotte

Citron vert - Eis
mit Limoncello 9,50

Doppelter Espresso (Affogato)
mit Vanilleeis 10

Caffè Corretto
Espresso mit Grappa 7,50

Vielle Mirabell | Brennerei Kremer | Losheim 2 cl 5,50