

Couvert vorab für zwei Personen
Focaccia & Ciabatta
mit Oliven & dreierlei Dips 3,50

Suppen & Vorspeisen

Provenzalische Fischsuppe mit Safran & Anis 8,90

Pastinakenschaumsuppe
mit Kumin, Ingwer & frischer Gartenkresse 6,90

Cocktail de Gamba (100 gr.)
mit frischer Mango, Wakame & Curry-Ingwer-Sauce 13,90

In Teriyaki marinierte Tranchen vom Thunfisch (halbroh)
auf buntem Salat mit Zitronengras-Dressing,
mit Ingwer, Mango, geröstetem Sesam & feiner Shiso-Kresse 15,50

Burrata (hochwertiger Mozzarella)
mit geschmorten Cherrytomaten,
hausgemachtem Pesto & geröstetem Brot 15,50

Hausgebeizter Lachs
mit krossen Reibeküchlein,
buntem Salat & Honig-Senf-Dillsoße 16,50

Mallorquinischer Vorspeisenteller
in Honig gegrillte Chorizo, Manchego, Gambas a La Plancha,
Albóndigas, Tortilla Española, Pimientos de Padrón,
Oliven & leichte Alioli 18,90

Salate

Bunter Gartensalat mit frischen Kräutern
in Himbeer-, Joghurt- oder Balsamicodressing

klein 5,50 / groß 8,90

Großer Gartensalat wahlweise mit:

3 gegrillten Garnelen 16,50

gratiniertem Ziegenkäse 13,90

Maishähnchenbrust 15,50

Salat Knittkuhle

mit Bratkartoffeln, krossem Speck & Bio-Spiegeleiern 14,90

Hauptgerichte

Gemüsestrudel mit Feta & getrockneten Tomaten,
dazu Rucolasalat mit Parmesan 10,50

Tortelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta,
in Orangensauce mit frischem Basilikum 13,50

Fenchel-Limonen-Risotto mit Kapern & frischem Basilikum 11,90
+ 3 gerillten Garnelen 19,40

Ganze Dorade in Kräuter-Knoblauchöl gebraten,
mit Peperonata & Meersalzdrillingen 24,50

Gebratener Kabeljau
auf Curryschaum mit Baby Pak Choi & Basmatireis 24,50

Englisch gebratenes Roastbeef (kalt aufgeschnitten)
mit Bratkartoffeln, Salatbouquet & Sauce Remoulade 16,90

Hausgemachter Burger vom Black Angus Rind
mit Cheddar, Tomaten, Gurken, frischen Zwiebeln, Dijonsenf,
pikanter hausgemachter Burger-Sauce,
BBQ-Sauce & Pommes frites 15,90

Entrecôte von der Eifeler Färse (250 gr.)
mit Zitronen-Pfeffer-Sauce, Rucolasalat
& Pommes frites von der Süßkartoffel 29,50

Challans Entenbrust in Orangensauce
mit geschmortem Chicoree & Risotto 23,50

Gerichte vom Natur Kalb Blonde d' Aquitane

Wiener Schnitzel

mit Lauwarmem Kartoffelsalat & Preiselbeeren 22,90

In Riesling geschmorter Tafelspitz

mit Sommerkohl & Petersilienkartoffeln 22,90

Kalbsleber Berliner Art

mit gebratenen Apfelscheiben,

Röstzwiebeln & Kartoffelpüree 22,90

Die Rasse Blonde d' Aquitane (BA) hat ihre Wurzeln im Südwesten Frankreichs. Seit 1963 wird die Zucht der Rasse in einem Herdebuch geführt. Die Tiere sind einfarbig hellgelb bis weizenfarben. Das Qualitätsfleisch der Rasse Blonde d'Aquitaine zählt zum Besten vom Besten. Dieses Premium-Fleisch ist sehr mager, zart marmoriert und von besonders feiner Faser.

Dessert

Tarte Tatin mit Vanilleeis & Sahne 6,90

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade
mit Frozen Yogurt 7,90

Sorbet Variation mit frischen Beeren 8,90

Knittkuhler Pfannkuchen
(bis 18 Uhr)

Knittkuhler Waffeln
(14 - 18 Uhr)

Zimt & Zucker 8,50

Puderzucker 4,50

Apfelscheiben 9,50

Puderzucker & Sahne 5,00

Blaubeeren 10,50

Puderzucker & Vanilleeis 5,90

Kerniger Speck 11,50

Puderzucker & Kirschen 5,90

Für die kleinen Gäste

Fischfilet mit Spinat & Kartoffelpüree 8,90

Nudeln in Butter oder Tomatensauce 5,00

Kleines Wiener Schnitzel vom Blonde d'Aquitaine Kalb
mit Brokkoli & Kartoffelpüree oder Pommes frites 9,90

Kleiner Pfannkuchen mit Zimt & Zucker 6,90 (bis 18:00 Uhr)