

Meeresfrüchte:

Austern :6 Fines de claires No.2 27,90

5 Gratinierte Austern Fines de claires, Spinat, Sauce Café de Paris No.2 28,90

Crevettes roses 200 Gramm 23,90

Unsere Krustentiere werden serviert mit hausgemachter Mayonnaise

Vorspeisen:

Vogerlsalat „a la Poldi“ , Feldsalat mit Speck, Ei 17,90

Salat mit Waldpilzen 18,50

Bester Brotsalat mit geröstetem Baguette, Käse, Speck, Beeren-Chilisauce, grünem Salat 19,50

Gänsestopfleberterriner, caramelisierte Äpfel 29,90 Brioche 4,50

Landaise: Entenpaté, Entenleberterriner, Entenmägen, Salat 27,50

Günters Landpastete mit Walnüssen und Salat 19,90 Entenleberterriner mit

Aprikosen an Salat 21,90

Kalbsbries an Salat 25,90 Salat mit lauwarmen Entenmägen 20,90

Unser Wurst-Pasteten-Teller (Blutwurst, Leberwurst, Landpastete) mit Salat 22,90

Kalbsbäckchen Sülze in kräftigem Aspik, Meerrettichsauce, Salat 15,50

Maispoullardenbrust an Salat mit Bananen-Chilisauce 25,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Salat und Kartoffelsalat 26,90

Lauwarmer Kalbskopf mit Sauce Gribbiche, an Salat 24,90

Reichhaltiger Salat mit Gänsestopfleber, Salm und Crevette rose 29,80

Markknochen, geröstet, mit Waldpilzen, Jus 22,90

Lauwarmer Rochensalat mit Mayo und Kapern 23,50

Hausgebeizter Lachs, nach altem Rezept, an Salat 20,90 Klassisches

Lachstatar an Salat 20,90

Zander, gebraten an Salat, schwarze Linsen, Paprika 22,90

Rotbarsch an Salat und Kartoffelsalat, Sauce Gribbiche 22,90

Fischvariation an Salat 29,90

Thunfisch-Avocatotatar mit gegrillter Melone, an Wildkräutersalat 26,90

Oktopus, gebraten, mit Hummus und Salat 24,90

Jahrgangssardinen 2022 (aus der Dose) mit Salat und geröstetem Brot 23,90

Brot Nachservice 2,00 Butter

1,80

Nudeln:

Taglierine mit Erdnuß-Sesam-Sauce und Salm 22,90 Nudeln mit Waldpilzen a la creme 19,90

Taglierine mit gebratenem Pulpo, Tomatensugo 23,90 Taglierine mit vegetarischer Linsen-Bolo 18,90

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Eismeergarnelen 15,60

Zwiebelsuppe „aus den Pariser Hallen“, gratiniert 11,90 Fischsuppe, Aioli,

Gruyère, Croutons 22,70

Vegetarisch:

—

Blattsalat mit gerösteten Kernen 14,90

Marinierte Paprika, Salat und

schwarze Linsen 16,50

Warmer Ziegenkäse mit Ahornsirup an Salat 20,90

Gebackener Blumenkohl mit Limetten-Miso Mayo 15,90 Gemüseteller nach Tageseinkauf 24,90

Spinatsalat mit gratiniertem Ziegenkäse , Beeren und Walnüssen 21,50

Vegetarischer Salat: gemischter Salat m.Paprika, gerösteten Kernen, Linsen,

Kartoffelsalat 22,90

Eins vorab...Unsere Gerichte werden mit viel Liebe kreiert und zubereitet.

Daher habt Verständnis, dass wir keine Küchenänderungen vornehmen.

Es liegen Karten mit den auszuweisenden Allergenen vor.-Bitte fragt unseren charmanten Service.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine € 500,-- Scheine akzeptieren.

Fisch Hauptgang:

Muscheln mit Pommes. Kleine Portion 21,50 große Portion 29,90

Mayo 2,90

Trüffelmayo 4,90

Trüffelmayo-

Parmesan 5,90

Rotbarsch, Sauce Gribbiche, Gurkensalat und Pommes 28,50

Butterfisch, Honig-Sesam-Kruste, Beurre Blanc, Gemüse und Duftreis 29,90

Kabeljau gebraten, Dijon-Senfsauce, Gurkensalat und Püree 34,50

Zander, gebraten mit Wirsing, Sauerkraut und Drillingen 27,90

Jakobsmuscheln mit Hummersauce, Spinat und Püree 34,90

Lauwarmer Lachs, Meerrettichsauce, rote Bete, Ruccola 24,90 Filets von der Dorade an Salat 25,90

Filets von der Dorade mit Beurre Blanc, Ratatouille und Drillingen 26,70

Salmschnitte mit Hummersauce, caramelisiertem Chicorée, Drillinge 28,50

Thunfisch mit Spinat, Flageolets und schwarzen Nudeln 36,90

Flammkuchen:(belegt m.Gruyère) und

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln 14,90 oder Roquefort und

Pflaumen 16,70

mit Roucoulonskäse und getr. Aprikosen 21,50

Fleisch Hauptgang:

Hutters Hamburger (200gr) mit Fritten 19,50 Hamburger (200gr)mit Gänsestopfleber+Fritten 24,90

Kinderburger (100gr) mit oder ohne Käse und Fritten 11,50

Panhas „Himmel & Ähd“ 17,90

Lammwurst mit Schmurks (Kartoffel-Birnen-Untereinander) 23,50

Chilkrakauer mit Pommes und Mayo 18,90

Choucroute garni (Sauerkrautplatte mit Wurst Spezialitäten, Püree) 24,90

Bratwurst Nürnberger Art mit Wirsing, Sauerkraut und Püree 18,90

Blutwurst „Himmel & Ähd“ 17,90

Steinpilz-Leberkäse, Rührei, Wirsing, Sauerkraut und Püree 19,70

Wollschweinkotelette , Rotwein-Schalottenjus, gebratener Spitzkohl und Püree 30,90

Maispoullardenbrust mit schwarzem Bohnenpüree, Knoblauch-Gryérepüree 27,50

Gänsekeule, Rotkohl, Maronen, Kartoffelklöße 39,60

Kalbsfrikadellen mit „Sauce Sirup de Liege“, Pommes und Mayo 20,50

Kalbsfrikadellen an Salat 19,90

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree 25,50

Kalbskopf, Sauce Gribbiche, mit Speckböhnchen, Drillingen 28,90

Kalbsbäckchen und Jakobsmuscheln mit Garnelensauce und Graupenrisotto 36,90

Kalbsnieren in pikanter Dijon-Senfsauce, Spinat und Püree 28,50

Steak American (belgische Art Tatar, roh, angemacht) mit hausgemachten Fritten 24,90

Hirschragout mit Rotkohl und Spätzle 26,90

Dry Aged Galloway Rumpsteak an Salat 33,50

Dry Aged Galloway Rumpsteak „Sauce Café de Paris“ mit Gratin 36,50

Dry Aged Galloway Rumpsteak mit Rotwein-Schalottensauce, mit geröstetem Markknochen 39,50

Dessert:

Crème Brûlée 10,90 Mousse au chocolat 9,90 Weiße Mousse au chocolat mit Himbeeren 9,90

Sorbet des Tages 4,90 mit Alkohol + 2,50 Dessertteller „Jenny“ (für 2 Personen) 17,90

Cassisfeigen (warm) mit Vanilleeis 12,90

Bayrische Crème von fromage Blanc mit Passionsfrucht 9,50

Café Gourmand (inkl. Espresso} 14,90 Pflaumentarte mit Creme fraiche 10,20 mit Vanilleeis 12,50

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeersorbet 14,90

Französische Käseauswahl, Sirup de Liège, Baguette, hausgemachtes Fruchtbrot 14,90

Wenn nix mehr geht... Stachelbeer Shot mit Vanilleeis 7,50