

Vorspeisen

Schneckenpfännchen

„französische Art“ mit Baguette und Butter

8,50 €

„Anglerteller“

- als Vorspeise zu Zweit -

*Maultasche mit gedämpften Shrimps an Teriyaki-Sauce
Jakobsmuschel auf Salat, Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce*

*Carpaccio vom Thunfisch
dazu Baguette und Butter ¹⁾ ³⁾*

15,90 €

„Götz's Wild (e) – Platte“

- als Vorspeise zu Zweit-

Geräucherter Hirschschinken, hausgemachtes Entenrilette,

geräucherte Gänsebrust,

hausgemachte Sülze vom Hasen an Preiselbeerbirne,

Brotauswahl und Butter

14,90 €

Ganze Gambas
2 Stück - á ca. 120 g -
auf Schiefer mit Kräuterbutter und Baguette

19,00 €

Suppen

Saisonale Gemüserahmsuppe
- bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal -

5,50 €

Mediterrane Gemüsebouillon
mit Tomate, Topinambur, Dicken Bohnen, Spinat
und hausgemachten Parmesan-Mozzarella-Basilikum-Gnocchi

6,00 €

Hausgemachter pikanter Garneleneintopf
mit frischem Markt-Gemüse
und Kartoffeln

9,50 €

Fischgerichte

*Frische Nudeln
mit gebratenen Garnelen,
frischem Spinat und Topinambur
in hausgemachtem Pesto „Puttanesca Art“*

15,50 €



*Gebrätenees Zanderfilet
„à ma façon“
auf einem Gemüse von geschälten Dicken Bohnen und Tomaten
dazu Kartoffelbrei mit Chorizowürfeln*

18,00 €

*Jacobsmuscheln
in Kräuterbutter gebacken
dazu Grenaille-Kartoffeln
mit hausgemachtem Pesto „Puttanesca Art“
und grünem Salatbouquet*

27,00 €

Fleischgerichte

*Gebrätene Hähnchen „Suprême“
mit Mango, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln
und Kartoffeln in Orangen-Currysauce*

14,90 €



*Kalbsschnitzel - natur gebraten -
mit Champignonrahmsauce,
Kartoffelkroketten und gemischtem Salat*

18,00 €



*T-Bone Steak vom Schwein „mediterran parfümiert“
mit Dornfelderjus,
Speckbohnen und Kartoffelkroketten*

14,90 €

*Geschmorte Schweinebäckchen
- Paysanne Art -
in Madeirasud, mit vergessenen Gemüsen
und Kartoffelbrei*

17,50 €



Rumpsteak

„Dry Aged“

mit Kräutern der Provence / Fleur de sel Butter

Pommes frites und gemischter Salat

25,50 €



Diese Gerichte servieren wir auch gerne

als kleinere / Senior-Portion

„Wunschsalat im Barquette“

*Bunte Blattsalate mit Gurke und Tomate,
Croupons und Frenchdressing, wahlweise . . .*

. . . mit Kräuterquark 9,50 €

. . . mit Schinken und Käsestreifen 10,50 €

. . . Räucherlachsstreifen 12,50 €

. . . mit gebräuten Garnelen 13,50 €

. . . Zanderfilet 15,50 €

. . . Hähnchenbrust-Streifen 12,50 €

Vegetarisches

*Mediterrane Gemüsebouillon
mit Tomate, Topinambur, dicke Bohnen, Spinat
und hausgemachten
Parmesan-Mozzarella-Basilikum-Gnocchi*

6,00 €

*Wrap
Gefüllt mit grünem Salat, frittierten Gemüsen,
Maniok-Stiften und Kräuterquark*

11,50 €

*Frische Bandnudeln
mit frischem Spinat
in hausgemachtem Pesto „Puttanesca Art“
und Parmesan*

13,50 €

*Vegetarisches Geschnetzeltes
orientalisch parfümiert
mit vergessenen Gemüsen und Quinoa*

15,50 €

Desserts

Crème brûlée

*von griechischem Joghurt mit Blütenhonig
und hausgemachtem Granitéé von Feigen*

6,50 €

„Coeur fondant“

*- Warmes Törtchen mit halbflüssigem Schokoladenkern-
an Himbeersauce*

7,50 €

„Café gourmand“

. . . auch wenn man eigentlich kein Dessert mehr schafft . . .

*Dreierlei kleine Leckereien aus der Dessertküche,
serviert mit einem Espresso*

5,90 €

*Auswahl französischer Weichkäse
mit einem Aprikosen-Tomaten-Chutney
und einem Pflaumen-Preiselbeer-Dip*

9,50 €