

Salate - Steaks & mehr

vom 24.06. – 28.06.2024
und vom 30.06. – 05.07.2024

Salat “Mediterran”

Bunte Sommersalate	Tomaten-Basilikum-Vinaigrette		
Mozzarella	Artischockentatar	Knoblauchpeperoni	Avocado
gegrillte Aubergine	bunte Tomaten	knusprige Oliven	
13,50

Salat “Decouverte”

Bunte Sommersalate	Hausdressing	gegrillte leckere Hausworschk-Rädle		
rote Zwiebeln	Schafskäsewürfel	Wassermelone	Gurken	Radieschen
bunte Paprika	Sprossen			
13,50

Salat “Plaisir”

Bunte Sommersalate	Frenchdressing	Paté Alsacienne	Schinkenchips
gekochtes Ei	Feigenchutney	Gioggiabete	
Hokaidokürbis süß-sauer	Kresse		
13,50

Zu allen Salaten servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

Unsere Steaks

| **Rückensteak vom Weiderind | fast wie gewachsen |**
| mit sehr kleinem aromatischen Fettrand | ca. 250gr. |
22,50

| **Kalbs-Entrecôte | Premium Qualität |**
| französischer Zuschnitt | ca. 180gr. |
22,50

| **Rückensteak vom Porco Iberico | Superior Qualität |**
| ca. 180gr. |
22,50

| **Filetsteak vom Sashimi Thunfisch |**
| zertifizierter Leinenfang | ca. 200gr |
22,50

| **Dry Aged Rückensteak | französische Charolais Färsen |**
| mindestens 100 Tage bei uns gereift | Premium Mastercut | sehr feine Fleischnote |
| komplett ohne Fettrand | bestes Rindfleisch in BIO Qualität |
ab 180gr. je 100gr 14,50
wählen Sie ihr ca.-Gewicht

Unser Dry aged Burger

| 180gr. Burger-Patty | ausschließlich mit Fleisch aus unserem Reifeschrank |
| TOP Qualität | französisches Brioche Bun | Romanosalat |
| hausgemachtes würziges Burger-Gemüse-Relish |
| Salatgurke | Strauchtomaten | Ajolidipp | Coleslaw |
| knusprige French fries |

24,50

Ergänzungen Ihrer Wahl zu unseren Steaks:

Dipps

| fruchtig-würziges Barbecue-Gemüse-Relish |
| Ajolidipp |
| Portion hausgemachte Kräuterbutter |
je 2,00

Gemüse

| Ratatouillegemüse |
| grüne Stangenbohnen „Portugues Style“ |
| Pfälzer Bärlauch-Spinat |
je 3,00

warme Saucen

| Cafe de Paris Buttersauce |
| kräftige Kalbsjus mit grünem Pfeffer |
je 3,00

Beilagen

| Crunchy French fries |
| knusprige Waffelkartoffeln |
| hausgemachte Kartoffelrösti |
je 3,00

Der vegetarische Sommer

| Pfälzer Grumbeerpannekuchen |
| frische Gebirgspflifferlinge | frische Stangenbohnen „Portugues Style“ |
| herzhaftes Auberginen-Relish |
26,50

Grumbeerpannekuchen im Menü: 42,00
inkl. Salat-Vorspeise und Dessert nach Wahl

Aus unserer Patisserie

| 3 Kugeln Premium-Eis von „Glaces des Alpes“ |

| Maître Artisan Glacier Stéphane Vindret |
| nach Wahl: Sizilianische Pistazie, Macadamia-Nuss-Vanille, Valrhona Schokolade Guanaja 80% |
| mit Früctedekor | Gavottesgebäck |
9,50

| 3erlei hausgemachte Sorbets |

| Früctedekor | Hippe |
aktuelle Sorten erfragen Sie bitte bei unserem Service-Team
9,50

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke | Früctedekor |
9,50

Das Menü

| Vorspeise |
| Hauptgang | Dipp oder Sauce | Gemüse | Beilage |
| Dessert |
47,50

(Bei Dry Aged Steak als Menü-Hauptgang
berechnen wir die Differenz zum Hauptgangpreis zusätzlich)
(Beispiel: Dry Aged Steak 200g = 29,00 Aufpreis: 29,00 – 22,50 = 6,50)

Unser Tipp:

Frische
Gebirgs-
pflifferlinge
zzgl. 5,00

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang erlauben wir uns 3,50 Gedeck - Aufschlag zu berechnen!

Bei Fragen zu etwaigen Allergenen sprechen Sie unser Serviceteam bitte an, wir helfen Ihnen gerne weiter.
Die Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung