

Nachtisch



Zwetschgen, Streusel-Eis

10
€



Crème brûlée, Tonkabohnen-Eis

10
€



Apfel-Sorbet, Vanilleschaum

10
€



Welfenspeise „2021“

10
€

Vorspeisen



Jakobsmuscheln

19
€



Steinpilz-Ravioli, Pilzsauce

16
€



Garnelen in Pankobrösel,

19
€



Flammkuchen, Zucchini, Frischkäse

14
€



Lachstatar, Limettencrème

19
€

Antipasti



Rinderkraftbrühe

7
€

Snacks



Flammkuchen „Elsässer Art“

10
€

Fischgerichte



Schottischer Lachs

24
€

Suppe



Räucherlachs,

13
€



Rinder-Carpaccio,

15
€



Ziegenkäse, Carpaccio von Rote

14
€



Vorspeisen und große Kleinigkeiten

7
€

Mezze



Gebratene Entenleber

23
€

Hauptgerichte



Backhendl,

22
€



Tagliarini-Nudeln,

22
€



US-Rumpsteak ca. 250 gr.

26
€



Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

25
€



„Boeuf Bourguignon“

23
€



Rindertafelspitz, Salzkartoffeln,

18
€



„Rahm“-Schweineschnitzel ,

16
€



„Poppi’s Currywurst“ (150 gr. ,

8
€



“Pollo loco”

22
€



Gedämpfte Meeresfrüchte,

29
€



Klassische Ente für 2 Pers. , Rotkohl, Kartoffelklöße pro Pers.

27
€



Challans Wildentenbrust Steak – rosa ,

27
€



Filetspitzen vom Rind,

24
€



Gebratener Seewolf,

26
€



Fischeintopf á la Bouillabaisse, Aioli

27
€



Gebratenes Seezungenfilet,

34
€

Fisch - Hauptgerichte



Schollenfilet, Weißweinsauce,

22
€

Nicht kategorisiert



Salat mit Hähnchenbrust

16
€