

*Ratatouille*

# STERNEMENÜ

---

## *Erstes Highlight*

### Steinpilz-Safran-Suppe

Eine samtige Suppe aus aromatischen Steinpilzen, verfeinert mit einem Hauch von edlem Safran - ein perfekter Start in ein außergewöhnliches Menü.

## *Zweiter Gang*

### Veganer Meerbuscher Kürbissalat

Knackiger Herbstsalat mit geröstetem Kürbis, serviert mit einem fein abgeschmeckten Rote-Bete-Dressing - eine Kreation, die vegane Raffinesse und Frische vereint.

## *Hauptgang*

Wählen Sie zwischen zwei exquisiten Kreationen:

### Papillote vom Edelfisch

Steinbutt, Seezunge und Jakobsmuscheln, sanft in der Papillote gegart, damit alle Aromen perfekt verschmelzen. Ein maritimer Genuss, der auf der Zunge zergeht.

oder

### Gegrilltes Neandertaler Rinderfilet

Zartes Rinderfilet aus der Region, perfekt gegrillt, begleitet von cremiger Trüffel-Polenta und veredelt mit würzigem Kerbelpesto.

## *Dessert*

### Quitten-Pinienkern-Crumble

Knuspriger Crumble aus saftigen Quitten und gerösteten Pinienkernen, dazu hausgemachtes Vanilleeis - ein süßer Abschluss, der den Gaumen verwöhnt.

## *Weinbegleitung*

Crémant de Bordeaux Rosé

Sauvignon Blanc

Blanc de Noirs ODER Côtes du Rhône

Crémant de Bordeaux Blanc

Menü : 69,90€ | Weinbegleitung : 39,90€

Wir akzeptieren nur Bargeld oder deutsche EC-Karten



# SPEISEKARTE

## - VORSPEISEN -

Suppe des Tages <sup>G</sup> 10,90€

Täglich frisch und liebevoll zubereitet – eine perfekte, wärmende Einstimmung

**Austern** <sup>B</sup> Stk. 5,30€

Eine elegante Delikatesse mit feinsten Meeresnoten

**Hummer-Salat mit Holunderblütenduft** <sup>A,B,C</sup> 29,90€

Ein Viertel Hummer, aromatisch begleitet von einem Hauch Holunderblüte – eine himmlische Kombination aus Eleganz und Frische

**Ceviche peruanischer Art** <sup>B,C</sup> 28,90€

Exotische Zitrus-Noten und frischer Fisch in einem meisterhaften Gericht peruanischer Tradition

**Duett vom Hummer-Cappuccino und Hummer-Ravioli** <sup>O,H,M</sup> 18,00€

Cremig, zart und außergewöhnlich – dieses Duett spielt mit den besten Aromen des Meeres

**New England Lobster Roll** <sup>A,B</sup> 39,90€

Eine opulente Rolle gefüllt mit saftigem Hummerfleisch – feinste amerikanische Küstenküche bei uns zu Hause

**Veganer Wintersalat mit Meerbuscher Quittendressing** 18,00€

Frische Winterzutaten, gekrönt mit einem unvergleichlich fruchtigen Quitten-Dressing.

\* Optional mit Parmesan für eine extra Portion Geschmack 22,50€

## - RATATOUILLE KLASSIKER -

**Rote-Bete à la Wellington mit Spinat und Steinpilzen (Vegan)** 29,90€

Ein veganer Leckerbissen, inspiriert vom Wellington-Klassiker – samtige Rote Bete und feinsten Spinat vereint mit edlen Steinpilzen

**Knusprige Meerbuscher Gans (Keule oder Brust)** <sup>D,G,M</sup> 39,90€

Außen perfekt knusprig, innen saftig und zart – ein Festtagsgenuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten

**Bouillabaisse** <sup>A,B,C</sup> 29,90€

Ein Klassiker der französischen Küche: Meeresfrüchte in einer aromatischen Brühe – ein herzhaftes Geschmackserlebnis

**Bouillabaisse Deluxe mit Hummer** <sup>A,B,C</sup> 39,90€

Die edle Variante unseres Bouillabaisse, verfeinert mit Hummer – einfach Luxus pur

**Tournedo vom Rinderfilet mit hausgemachten Pommes und Gemüse** <sup>D,G,M</sup> 49,90€

Zartes Rinderfilet, begleitet von knusprigen Pommes und knackigem Gemüse – ein Meisterwerk der Fleischküche

**1/2 Hummer mit Trüffelbutter, Püree & Gemüse** <sup>A,B,C</sup> 39,90€

Hummer, der auf der Zunge zergeht, verfeinert mit aromatischer Trüffelbutter und begleitet von samtigem Püree – pure Eleganz

**Ein Kilo zarte, belgische Muscheln in samtiger Safran-Cayenne-Sauce** <sup>B,K</sup> 29,90€

Fein, aromatisch und leicht pikant – diese Muscheln in ihrer sämigen Sauce sind ein Fest der Sinne

Wir akzeptieren nur Bargeld oder deutsche EC-Karten

## - DESSERTS -

**Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis** <sup>A,G,C</sup> 11,90€

Ein knuspriger, warmer Apfeltraum, kombiniert mit cremigem, hausgemachtem Vanilleeis – eine perfekte Symphonie aus Frucht und Süße

**Coop Kolonel** 8,90€

Erfrischend und einzigartig – ein eiskalter Genuss, der begeistert

**Affogato al caffè** <sup>2,C,G</sup> 7,90€

Aromatischer Espresso trifft auf samtiges Vanilleeis – ein italienisches Dessert, das Einfachheit und Raffinesse vereint

**Fromage** <sup>C,E,J</sup> 13,90€

Eine feine Auswahl an exquisiten Käsesorten, ideal für einen herzhaften Abschluss des Menüs

**Crêpes Suzette** <sup>A,C,G</sup> 11,90€

Dünne, zarte Crêpes in einer aromatischen Orangenlikör-Sauce – flambiert und verführerisch im Geschmack

**Crêpes Nutella** <sup>A,C,G</sup> 10,90€

Für die Schokoladenliebhaber – fluffige Crêpes mit cremigem Nutella bestrichen, ein wahrer Genussmoment



*Bon appétit*

*Ihr Chefkoch, Sam*

# WEINKARTE

---

## CHAMPAGNE · CRÉMANT

	0,1l	0,75l
Crémant d'Alsace brut	8,90€	69,90€
Crémant d'Alsace rosé	9,90€	79,90€
Champagne Pommery	14,90€	99,90€
Moët & Chandon Rosé	16,90€	119,90€

## ROSÉ

	0,15l	0,75l
Château Montaud Côtes de Provence	10,00€	44,90€
Aix Coteaux d'Aix en Provence AOP	12,00€	49,90€
Miraval Côtes de Provence	13,90€	59,20€
Ott*		
Clos Mireille Rosé Frankreich		79,90€

# WEINKARTE

---

## VINS BLANCS · WEISSWEINE

Hauswein	0,15 l 8,90€	0,75 l
Sauvignon Blanc Touraine	8,20€	38,90€
Blanc de noir	7,00€	30,90€
Pinot Gris	7,90€	35,00€
Weissburgunder trocken Bad Sobernheim / Michel	7,90€	35,00€
Anciens Temps Grande Reserve Chardonnay	9,20€	39,90€
Pouilly Fumée aus der Loire	10,20€	49,90€
Sancerre aus der Loire	10,20€	49,90€
Riesling-S Sam's Lieblibriesling / Michel	10,20€	49,90€
Grauburgunder-S Mona's Lieblingswein / Michel	10,20€	49,90€
Weißburgunder Muschelkalk Dr. Wehrheim, Pfalz, Deutschland		69,90€
Riesling „Estate“ Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		45,90€
Westhofener Riesling Erste Lage Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		199,90€
Riesling Glimmerschiefer Weingut Loersch, Mosel, Deutschland		49,90€
Grüner Veltliner Kamptal Loimer, Kamptal, Österreich		48,00€
Vouvray Chelin blanc, Val de loire, Frankreich		59,00€
Entre-Deux-Mers Chateau Vignol, Bordeaux, Frankreich Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon, Muscadelle		49,90€
Chablis Vieilles Vignes Frankreich		69,90€
Flor - Muscat de Rivesaltes - Vin Doux Naturel, Roussillon, Frankreich	Süßwein 0,37 l	50,90€
Van Volxem Saar Riesling VDP.GUTSWEIN, Mosel, trocken	13,90€	59,90€
Van Volxem Weißburgunder VDP.Gutswein, Mosel, trocken	13,90€	59,90€
Weinen aus 1000 Jahren Geschichte des Bremmer Calmont - der imposantesten Einzellage an der gesamten Mosel und der steilsten Terrassenlage Europas		
<b>65° Bremmer Calmont Naslei</b>		69,90€
<b>VQ - Bremmer Calmont „Supremus“ Grauschiefer</b>		59,90€
<b>Bremmer Calmont Sudwand Riesling</b>		49,90€

# WEINKARTE

---

## VINS ROUGES · ROTWEINE

Hauswein	0,15 l 9,90€	0,75 l
Primitivo	7,90€	35,90€
Côtes du Rhône Côtes du Rhône	7,90€	35,90€
Mas las Cabes, Grenache & Syrah Domaine Gardies, Côtes du Roussillon	10,90€	40,00€
Anciens Temps Cabernet Syrah	9,90€	38,90€
Anciens Temps Grande Réserve (Merlot Cabernet)	9,90€	38,90€
Bourgogne Pinot Noir Jean-Marc Boillot, Côte de Beaune	12,50€	59,90€
Clos Magne Figeac Saint Emilion	19,90€	89,90€
Les Millères Domaine Gardies, Roussillon, Frankreich Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre		54,90€
Chateau Figeac 1er Grand Cru Classe Bordeaux, Saint Emilion, Frankreich		430,00€
L'enfant perdu Domaine des Enfants, Côtes Catalanes, Frankreich Grenache noir, Syrah, Carignan noir, Lladoner Pelut		89,90€
Valpolicella Ca Fiui Corte Sant'Alda, Venetien, Italien Corvina, Corvina Grossa, Rondinella, Molinara		69,90€
Château Lafon Rochet Frankreich, Bordeaux, Saint Estephe		119,90€
Château Cos D'estournel Frankreich, Bordeaux, Saint Estephe		304,90€
Gevrey-Chambertin Les Evocelles Frankreich, Burgund, Les Parcellaires de Saulx		149,00€

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Medium	0,5l	4,90€
Mineralwasser Still	0,5l	4,90€
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,2l	3,50€
Coca-Cola Zero <sup>1,2,4,11</sup>	0,2l	3,50€
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2l	3,50€
Apfelschorle	0,2l	3,50€
Orangensaft	0,2l	3,50€

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee <sup>2</sup>	3,00€
Espresso <sup>2</sup>	3,00€
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	4,50€
Cappuccino <sup>2</sup>	4,50€
Tee <sup>2</sup>	3,00€

## BIERE

Füchschen Alt	0,33l	4,00€
König Pilsener	0,33l	3,50€
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,50€
Weizen Bier	0,50l	6,00€
Weizen Bier alkoholfrei	0,50l	6,00€

## LONG DRINKS & COCKTAILS

Pastis	7,00€
Gin & Tonic <sup>1,2,3</sup>	9,90€
Whisky & Cola <sup>1,2,3</sup>	9,90€
Campari Orange <sup>1,3</sup>	9,90€
Aperol Spritz <sup>1,3</sup>	9,90€
Hugo <sup>1,3</sup>	9,90€
Kir <sup>1,3</sup>	8,90€
Kir Baroness <sup>1,3</sup>	10,00€
Kir Royal <sup>1,3</sup>	18,00€
Hendrick's Gin & Tonic <sup>1,3</sup>	10,00€
Limoncello Spritz <sup>1,3</sup>	10,00€
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Persepolis <sup>2,3,4,6</sup>	0,2l	8,90€
Safran, Kardamo, Wild-Lavender & Lemonade		
Kleiner Perser Prinz <sup>2,3,4,6</sup>	0,2l	8,90€
Muskatnuss, Rosemary, Grapefruit & Rosenwasser-Vanille		

Natürlich erfüllen wir auch gerne  
jeden weiteren Getränkewunsch

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fleisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte  
J) Lupinen K) Weichtiere L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Fisch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Süßungsmittel(n) 5) konserviert 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt 10) mit Phosphat 11) enthält eine Phenylalaninquelle 12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13) gewachst 14) taurinhaltig