

BODENSTÄNDIGE, BADISCH - ELSÄSSISCH
GEPRÄGTE KÜCHE: „VOM EINFACHEN NUR DAS BESTE“.



TAGESEMPFEHLUNGEN:

24. BIS 26. JUNI

TODAY'S SUGGESTION / LES PLATS DU JOUR

TOMATENESSENZ

„ESSENCE DE TOMATE“ FRUCHTIG.....9,9
GRIESSKLÖSSCHEN / BASILIKUM

INSALATA „CAPRESE“

..... SPECIALITÀ PUGLIESE.....15,9
BURRATINA (100g) / FORMAGGIO FRESCO
KIRSCH-TOMATEN / BASILIKUM / RUCOLA

CURRY - REIS - SALAT

„SALADE DE RIZ AU CURRY“ ASIA STYLE.....19,9
MIT MANGO - PAPRIKA WÜRFELN / HÄHNCHENBRUSTSPIESSE (GEBRATEN)

KALBSHACK - PFÄNNCHEN

„POÊLE À HACHER LE VEAU“ EINFACH GUT.....21,9
KALBSHACKBÄLLCHEN (HAUSGEMACHT) / PENNE
RATATOUILLE / TOMATENSAUCE



„FISCH - FRIKADELLE“

FISCH - FRIKADELLE (AUS EIGENER MANUFAKTUR)
SAUCE REMOULADE / KARTOFFEL - GURKEN - SALAT

17,9 (1 FRIKADELLE) / 21,9 (2 FRIKADELLEN)



HIMBEERKUCHEN „TARTE AUX FRAMBOISES“

VOM BLECH (HAUSGEBACKEN) (KLEIN) 3,5 / (GROSS) 5,5



HIMBEEREN „BADISCH“

VANILLEEISKUGEL / SAHNE FRISCH VOM BAUER.....8,9



HIMBEEREN „OMA ELSA“

VANILLEEISKUGEL / EIERLIKÖR / SAHNE KLASSIKER.....10,9