

Suppen

Tomatensuppe

8 | 12

aus aromatischen sonnengereiften Tomaten mit
Basilikumöl und hausgemachten Foccacia-CROUTONS
klein / groß

Rinderconsommé

8 | 14

begleitet von Rindfleisch, Gemüse
und Kräuterpfannkuchen
klein / groß

Vorspeisen

Avayronnaise Terrine

13

von Spinat und Schwein, warm serviert mit
Rotkohlkonfitüre und Gemüse aus dem Wald

Cardini's Caesar Salat

10 | 17

mit Speck und Parmesanspänen und
einem zarten Hähnchen Cordon-Bleu
klein / groß

Tomate Mozarella

10

cremiger Mozarella, Pumpernickel Crumble
und rotes Pesto

Vitale Komposition der Hempelschen Fabrik

Quinoa

16

sanft gebeizte Forelle mit feiner Zitrusnote, fruchtig leichtem
Quinoa Salat mit Thai-Vinaigrette und Schmand Eis

Avocado Tempura Sushi

14

an einer Fenchel-Orangen-Komposition, vollendet
mit einem Dressing von der Zitrusfrucht

Provenzalischs Antipasti

14

bunte Variation von knackig-saisonalem
Gemüse mit Kräuterschmand und Olivenöl

Variation dreierlei Salate

14

mit fruchtigem Karotten-Orangensalat, frischem Gurken-Dill
Salat und einem Krautsalat verfeinert mit Paprika

Feldsalat

8 | 15

mit Cherrytomaten, Gurke und Mini-Mozzarella
klein/groß

Hauptspeisen

Rinderbäckchen	18
7 Stunden zart geschmortes Rinderbäckchen auf einer cremigen Polenta und gold-gelben Röstzwiebeln	
Filetwürfel „Stroganoff“	20
zartes Rinderfilet in einer feinen Soße mit einem Püree von der Kartoffel abgerundet mit körnigem Senf	
Entenbrust	22
auf Rotkohl und Knödel und einer fruchtigen Jus	
Gebratener Lachs	24
mit leicht geschmortem Butterkohl und einer aromatischen Kaviar-beurre-blanc	
Kabeljaufilet	19
auf cremigem Chorizo Risotto abgerundet mit einem Safranschaum	

Steak

Rinderfilet	120g	24
	170g	32
Entrecôte	200g	32

Alle Steaks servieren wir ihnen mit zweierlei Beilagen und einer Soße ihrer Wahl.
Jede weitere Beilage: 2 Euro

Beilagen

- Süßkartoffel Wedges
- Bambes
- Bratkartoffeln neu interpretiert
- Kartoffelpüree
- cremiges Waldpilzragout
- grüne Bohnen und Lemon Crunch
- glasierte Karotten mit Orange und Ingwer

Soßen & Butter

- grüne Pfeffer-Rahmsoße
- Béarnaise
- Café de Paris Butter

Pasta

Spaghetti Aglio e olio 13

Spaghetti Aglio e olio mit Gambas 23

Rinderlasagne 18

mit cremigen Burratina und knackigem Raukensalat

Dessert & Sweets

Neapolitanische Baba mit Limoncello 10

mit einem Ragout aus roten Früchten,
Zitronencurd und luftiger Mascarpone-Creme

Crème Brûlée 8

nach katalanischer Art, serviert mit lauwarmen Churros, cremigem
hausgemachtem Vanilleeis und einer dunklen Schokoladensoße

Birnen-Mandeltarte 10

mit leichter Zitronencreme und einer pochierten Birne

Eis *pro Kugel* 3

Eis oder Sorbetvariation aus saisonalen Früchten

Käseplatte 10

aus regionalen und internationalen Käsesorten
mit einem herzhaften Birnen-Chutney, Nüssen und frischen Früchten

Kinder Menü

Chicken Nuggets

8

mit Kartoffelpüree oder Süßkartoffel-Pommes

Spaghetti

7

mit Tomatensauce

Kabeljau

10

mit Kartoffelpüree oder Süßkartoffel-Pommes