

APERITIFS UND COCKTAILS

ALS ENTRÉE EMPFEHLEN WIR IHNEN EINEN APPETITTANREGENDEN, ERFRISCHENDEN DRINK

KRUG GRANDE CUVÉE

einer der besten Champagner der Welt
0,375 L € 95,00

MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ

rosé Champagner ist eine Besonderheit in der Welt
der Schaumweine, Noten von Rosen und frischen Früchten
0,1 L € 13,00

UNSER HAUS-CHAMPAGNER

„LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER“

fruchtiges Bukett, körperreich und ausgeprägt
0,1 L € 10,00

BELLINI

Pfirsichmark aufgefüllt mit unserem
Hausmarke-Champagner
0,1 L € 10,50

ROTWILD (Weingut Klumpp – ökologischer Anbau)

prickelnder Cocktail aus badischem Wein und Cassis
0,1 L € 6,50

PROSECCO DI VALDOBBIADENE „DAL DIN“

0,1 L € 6,00

RHEINGAU-SEKT (aus der Sektkellerei Ohlig)

0,1 L € 6,00

SHERRY DOMEQ FINO DRY „LA INA“

goldgelbe Farbe und deutliche Fruchtaromen
- einer der bekanntesten Finos
5 CL € 7,00

ALKOHOLFREIER COCKTAIL:

ORANGE FRESH

Drink aus Orangen, Zitronen, Ananas, Ginger Ale und Tonic
0,2 L € 6,50

VORSPEISEN

APPETIZERS – HORS D'OEUVRE

VARIATION VON AUSGESUCHTEN VORSPEISEN

ASSORTED STARTERS – VARIATION DE HORS D'OEUVRE
€ 15,00

SALAT VOM FRANKFURTER MARKT

MIT CHIPS VON PARMASCHINKEN

LEAFY SALAD – SALADE DU MARCHÉ
€ 8,00 kleine Portion € 5,50

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

MIT BOHNEN, SPECK UND BIRNEN

THREESOME OF SCALLOPS – COQUILLE ST. JACQUES
€ 15,50

TERRINE VON STEINPILZEN

UND PFIFFERLINGEN MIT SHIZO-KRESSE

TUREEN OF CEPES & CHANTERELLES –
TERRINE DE CÉPES & GIROLLES
€ 9,50

CARPACCIO VON BRETONISCHEM HUMMER

MIT FLUGMANGO UND SAFRAN-VINAIGRETTE

LOBSTER CARPACCIO – CARPACCIO D'HOMMARD
€ 14,50

SUPPEN – LÖFFELWEISE DELIKAT

SOUPS – LES POTAGES

BOULA BOULA®

– UNSERE SPEZIALITÄT AUS SÜDAMERIKA –

OUR FAMOUS SOUTH AMERICAN SOUP – NOTRE SPECIALITÉ
€ 7,50

SUPPENTRILOGIE

AUS UNSEREM TAGESANGEBOT

SMALL SOUP ARIA – VARIATION DE POTAGES
€ 10,00

ESSENZ VON STEINPILZEN

MIT GEBRATENEM KALSBRIES

CONSOMMÉ OF CEPES – CONSOMMÉ DE CÉPES
€ 8,00

SCHAUMSÜPPCHEN VOM MUSKATKÜRBIS

MIT SEINEM RAVIOLI

PUMPKIN SOUP – POTAGE DE POTIRON
€ 6,50

ZWISCHENGERICHTE & VEGETARISCHES

ENTREMETS & VEGETERIAN DISHES – ENTREMETS & CUISINE VÉGÉTARIENNE

DIE WEITGERÜHMTE SCHNECKEN

„ACHAT STYLE“

THE RENOWNED ESCARGOTS - ESCARGOTS

€ 9,00

GEBRATENE RIESENGARNELEN

MIT SPAGHETTINI

UND GETRÜFFELTER TOMATENBUTTER

ROASTED PRAWNS – CREVETTES POELLÉES

€ 16,50

1/2 PORTION € 9,90

GEBRATENE STEINPILZE

MIT KRÄUTERN UND PAPARDELLE

SAUTEED CEPES – CÈPES SAUTES

€ 12,50

MARINIRTER MUSKATKÜRBIS

MIT GEBRATENER ENTENSTOPFLEBER

PUMPKIN & GOOSE FOIE GRAS –

POTIRON & FOIE GRAS DE CANARD

€ 13,50

FISCH

FISH - POISSONS

SEETEUFEL AM STÜCK GEBRATEN

MIT BLATTSPINAT, WEISSWEINBUTTER

UND SCHLOSSKARTOFFELN

ANGLER-FISH – LOTTE

AM TISCH FILETIERT

€ 29,00

IN KRÄUTERÖL POCHIRTER HEILBUTT

AUF STRAUCHTOMATEN-RISOTTO

POCHED HALIBUT – FLËTAN POCHÉ

€ 18,00

SALTIMBOCCA VOM KÖNIGSKORALLENFISCH

MIT MARKTGEMÜSE, KERBELSCHAUM

UND TAGLIATELLE

TRIGGERFISH – BALISTE

€ 24,50

IN ZITRONENPFEFFER GEBRATENES FILET

VOM KINGKLIP FISCH

AUF KAISERSCHOTEN MIT BOULGOUR

KINGKLIP FISH – ABADÈCHE ROYALE DU CAP

€ 22,50

FLEISCH

MEAT - VIANDES

RÜCKEN UND KEULE VOM HAUSKANINCHEN

MIT CHARTREUSE VON WURZELGEMÜSE

UND GNOCCHI

SADDLE & LEG OF RABBIT – SELLE & GIGOT DE LAPIN

€ 24,00

CARRÉ VOM SALZWIESENLAMM

MIT HIMBEERESSIG-JUS, LINSEN

UND TOMATEN-ZUCCHINI-GRATIN

LOIN OF LAMB – CARRÉ D'AGNEAU

€ 27,50

DUETT VON RINDER- UND KALBSTAFELSPITZ

AUF RÜBENGEMÜSE MIT SCHNITTLAUCHÖL,

MEERRETTICHSAUCE

UND KRÄUTERKARTOFFELN

DUET OF AITCH-BONES OF CALF & BEEF –

DUO DE CULOTTES DE VEAU & DE BOEUF

€ 17,50

KALBSFILET

MIT GEBRATENEN STEINPILZEN,

MARKTGEMÜSE UND SPAGHETTINI

FILLET OF CALF – FILET DE VEAU

€ 28,50

VON UNSERER GRILLPLATTE

FROM THE GRILL – LES GRILLADES

- satt werden und trotzdem schlank bleiben -

KALBSRÜCKENSTEAK (200 GRAMM)

VEAL STEAK – STEAK DE VEAU € 21,50

RINDERFILET (200 GRAMM)

TENDERLOIN – FILET DE BŒUF € 23,50

RUMPSTEAK (200 GRAMM)

RUMP STEAK € 19,50

ZANDERFILET (200 GRAMM)

PIKE PERCH – SANDRE € 18,50

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN EINEN
KLEINEN KNACKIGEN SALAT MIT
HAUS- ODER BALSAMICO-DRESSING,
AUF WUNSCH KRÄUTERBUTTER
ODER SAUCE BÈARNAISE

BEILAGEN

GARNISH - GARNITURE

BUTTERREIS, SALZKARTOFFELN,

POMMES FRITES ODER NUDELN

RICE, POTATOES, POMMES FRITES OR NOODLES

- POMMES FRITES, POMMES DE TERRE, RIZ OU NOUILLES

JE € 3,50

AUSWAHL VON SAISONGEMÜSE

SEASON VEGETABLES – CHOIX DE LÉGUMES

€ 3,50

FRISCHE CHAMPIGNONS

FRESH CHAMPIGNONS – CHAMPIGNONS DE PARIS SAUTÉS

€ 3,50



Traditionsmenü „Josef Bauer“

TRANCHEN VOM HAUSGERÄUCHERTEN

LACHS MIT CRÈME FRAÎCHE UND

KARTOFFELKRUSTEL

BOULA – BOULA®

- UNSERE SPEZIALITÄT AUS SÜDAMERIKA -

BUNTER SALATTELLER

DAS BESTE VON RIND UND KALB

- AUSGESUCHTE FILETS AN ERLESENEN

BEILAGEN -

GEEISTES WOHLBEHAGEN

€ 54,00 PRO PERSON

Waitzmenü

COCKTAIL VON SHRIMPS

MIT CHICORÉE UND ORANGEN

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

AUF SESAMSPROSSEN-GEMÜSE

MIT TERIYAKI-SAUCE UND SOBA-NUDELN

ZWEIERLEI VON DER ZWETSCHGE

€ 29,50 PRO PERSON

WEIßWEIN-EMPFEHLUNGEN:

2009 Weisser Burgunder	<i>0,2l</i>	€ 7,50
Qualitätswein trocken – Weingut Klumpp – Baden		
Duft nach Kernobst und Melone mit zarten Holztönen, feinsaftig und präsent im Mund, reintonige Frucht, sehr feine Säure, ausgezeichneter Abgang		
2009 Lugana	<i>0,2l</i>	€ 8,00
IGT Lombardei – Cà dei Frati – Italien		
brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, üppiges Bouquet mit dem Duft von reifen Früchten, Pfirsichen und Äpfeln, vollmundig im Geschmack, angenehme Säure		
2006 Chablis	<i>0,2l</i>	€ 9,50
AC Chablis – Etienne Boileau – Frankreich		
reich an fruchtigen Mineralaromen, komplexe aromatische Vielfalt im Bukett, lebhafte Säure		
2010 Sauvignon Blanc „Table Mountain“	<i>0,2l</i>	€ 5,50
Bergkelder – Western Cape – Südafrika		
helles Gelb mit grünen Reflexen, intensive Aromen von exotischen Früchten, lebendige, erfrischende Säure		
2008 Viura	<i>0,2l</i>	€ 6,00
Vino de la Tierra de Castilla – Bodegas Maximo - Spanien		
hellgelb mit den typischen grünen Reflexen, Aromen Lavendel mit grünen Äpfeln und Blumen, intensives Zitrusaroma, angenehmer und würziger Abgang		

ROSÉWEIN-EMPFEHLUNGEN:

2009 Cuvée Rosé	<i>0,2l</i>	€ 6,00
Qualitätswein – Weingut Klumpp – Baden		
feinfruchtiger Roséwein mit intensiven Kirsch- und Erdbeernoten, feine Würze und angenehmer Ausklang		
2009 Rosado „Gran Feudo“	<i>0,2l</i>	€ 6,00
DO Navarra – Bodegas Chivite – Spanien		
kräftiger Rosé mit fruchtigem Bukett, an reife Himbeeren erinnernd, lebhafte Säure, ausgewogen und lang im Abgang		

ROTWEIN-EMPFEHLUNGEN:

2005 Dornfelder	<i>0,2l</i>	€ 7,00
Qualitätswein trocken – Graf Neipperg – Württemberg		
kräftiger, ausdrucksstarker Rotwein, rubinrote Farbe, ausdrucksvolles Bukett, Duft von Kirschen und Brombeeren		
2007 Cabernet Sauvignon	<i>0,2l</i>	€ 7,50
Tupungato Mendoza – Cellar Adeluna – Argentinien		
voll entwickelte, raffiniert komplexe Aromen von roten Früchten und Gewürzen		
2007 Crianza “Viña Real”	<i>0,2l</i>	€ 7,00
DO Rioja – Bodegas CVNE – Spanien		
leuchtendes Granatrot, sehr intensive Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren, angenehmer und lang anhaltender Abgang		
2008 Merlot	<i>0,2l</i>	€ 6,50
DOC Venetien – Tenuta San Giorgio – Italien		
rund und komplex in seiner Art, tiefrot, purpurne Farbe, intensiver Abgang		
2006 Châteauneuf-du-Pape	<i>0,375 l</i>	€ 35,00
AC Châteauneuf-du-Pape – Mont-Redon – Frankreich		
komplexer Wein mit viel Körper und Tiefe, mineralischen Noten und Duft nach schwarzen Beeren und etwas Schokolade, langer Ausklang		