

## Biere

Hütt Luxus Pils vom Fass	0,3 /	3,50
Hütt Luxus Pils vom Fass	0,5	4,90
Hütt Naturtrüb vom Fass	0,3	3,70
Hütt Naturtrüb vom Fass	0,5	5,50
Becks	0,33	3,50
Diebels Altbier	0,33	3,50
Hütt Lux <i>alkoholfrei</i>	0,33	3,50
Kristall- / Hefeweizen	0,5	4,90
Bayrisch Hell	0,5	4,90
Hefe-Banane	0,5	5,20
Hütt Hefe <i>alkoholfrei</i>	0,5	4,90

## Whiskey

Jim Beam	4 cl	5,00
Jack Daniel's	4 cl	5,00
Talisker Isle of Skye Highland Single, 10 Jahre	4 cl	7,50
Glenlivet Founders Reserve	4 cl	7,50

## Aperitif / Digestif

Averna	4 cl	4,50	Madeira	4 cl	4,50
Baileys <sup>1,10</sup>	4 cl	4,50	<i>portug. Likörwein</i>		
Bellabomba <sup>1</sup> Eierlikör	2 cl	3,50	Martini	4 cl	4,50
Belsazar <sup>5</sup>			Maxime Trijol <sup>1</sup>	2 cl	3,50
<i>deutscher Vermouth</i>	4 cl	5,50	<i>Orangenlikör</i>		
Calvados Dauphin	2 cl	4,00	Noilly Prat <sup>5</sup>	4 cl	4,50
Campari <sup>1</sup>	4 cl	4,00	<i>franz. Vermouth</i>		
Chartreuse	2 cl	4,50	Obstbrände Prinz	2 cl	4,00
<i>franz. Kräuterlikör</i>			<i>Alte Haselnuss</i>		
Courvoisier V.S.O.P.	2 cl	4,50	<i>Alte Himbeere</i>		
Crema Alpina Pistacchio	4 cl	5,50	<i>Alte Kirsche</i>		
<i>Cremelikör mit Sahne und Pistazien</i>			<i>Alte Marille</i>		
Cynar	4 cl	4,50	<i>Alte Williamsbirne</i>		
Fernet Branca	2 cl	3,00	<i>Alte Zwetschge</i>		
Fernet Menta	2 cl	3,00	<i>Alter Apfel</i>		
Gin Bombay, Tanqueray	4 cl	5,50	Osborne Veterano <sup>1</sup>	4 cl	4,50
Havanna Club <sup>3 Jahre</sup>	4 cl	4,50	Ouzo	2 cl	3,00
Havanna Club <sup>7 Jahre</sup>	4 cl	6,50	Pastis 51	4 cl	4,80
Hirschkuss <i>Kräuterlikör</i>	2 cl	3,50	Pernod	4 cl	4,80
Jägermeister	2 cl	3,00	Ponche Caballero	4 cl	4,50
Licor 43 <sup>1</sup>	4 cl	4,50	Ramazotti	4 cl	4,50
Lillet <sup>1,5</sup>	4 cl	4,00	Ricard	4 cl	4,80
<i>franz. Weinfruchtaperitif</i>			Sambuca	2 cl	3,00
Limoncello <sup>1</sup>	2 cl	4,00	Sherry	4 cl	4,00
<i>ital. Likör aus Zitrone</i>			Cuervo Tequilla	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50	<i>gold oder silber</i>		
			Wodka Absolut	2 cl	3,50

## Grappa

Andrea da Ponte <i>Vecchia Grappa di Prosecco</i>	2 cl	5,00
Dici Otto Lune Marzadro <i>mild, weich, samtig</i>	2 cl	5,50
Marolo Likör Camomilla	2 cl	5,50
<i>Nebbiolo Grappa angereichert mit Kamille</i>		
Grappa Castagno	2 cl	6,50
<i>mit auserlesenem Kastanienaroma, mild</i>		

## Longdrinks

Prosecco	0,1 /	4,50	Sarti Rosa	8,00
<i>Cabelli Frizzante</i>	0,75	28,00	<i>Blutorangenlikör mit</i>	
Prosecco auf Eis	0,2	7,50	<i>Prosecco, Minze &amp; Limette</i>	
Vivency Crémant de Loire	0,75	41,00	Ramazotti Rosato <sup>1</sup>	8,00
Prosecco Rhabarber		8,00	<i>Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	
Aperol Spritz <sup>1,9</sup>		8,00	Belsazar Tonic <sup>3,5,9</sup>	8,00
Lillet Wild Berry <sup>1,5</sup>		8,00	<i>mit Minze</i>	
Pimm's Cup <sup>1,3,9</sup>		8,00	Gin Tonic <sup>3,9</sup> <i>Gin Mare</i>	9,50
<i>Pimm's No.1, Ginger Ale, Minze</i>			Gin Tonic <sup>3,9</sup>	8,00
			<i>mit Bombay oder Tanqueray</i>	

## Cidre

Cidre Val de Rance <i>lieblich oder herb</i>	0,2 l	4,00
--	-------	------

## Alkoholfrei

Mineralwasser, Waldecker Gourmet <i>Classic, Medium, Naturell</i>		
Flasche	0,25	3,00
Flasche	0,75	7,00
fritz-kola <sup>1,10</sup>	0,33	3,80
fritz-kola zuckerfrei <sup>1,10,12</sup>	0,33	3,80
fritz-äpfel-kirsch-holunderlimonade	0,33	3,80
fritz-melonenbrause <sup>1</sup>	0,33	3,80
fritz-zitronenlimonade <sup>3</sup>	0,33	3,80
fritz-orangenlimonade <sup>1</sup>	0,33	3,80
fritz-bio-traubensaftschorle	0,33	3,80
Bionade Holunder	0,33	3,80
Coca Cola <sup>1,10</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite	0,2	2,50
	0,4	4,90
Apfelsaft / Orangensaft / Tomatensaft / Maracujasaft /		
Kirschnektar / Johannisbeere / Bananennektar / Rhabarbersaft	0,2	2,80
	0,4	4,20
Kiba	0,4	4,20
Schweppes: - Bitter Lemon <sup>1,3,9</sup>	0,2	2,60
- Ginger Ale <sup>3,9</sup>	0,4	4,50
- Tonic Water <sup>3,9</sup>		
Orangina	0,25	3,80

## Kaffee & Espresso

Kaffee <sup>10</sup>	2,80	Café Cannelle <sup>10</sup>	3,00
Latte Macchiato <sup>10</sup>	3,80	<i>Espresso mit Zimt</i>	
Café au lait <sup>10</sup>	3,80	Café Coretto <sup>10</sup>	4,50
Cappuccino <sup>10</sup>	3,50	<i>Espresso mit Grappa</i>	
Espresso <sup>10</sup>	2,50	Grog 4 cl	4,50
Doppelter Espresso <sup>10</sup>	4,80	Kakao	3,50
Espresso Macchiato <sup>10</sup>	3,10	Tee	3,00
Café Arabe <sup>10</sup>	3,00	<i>Bio Selection versch. Sorten</i>	
<i>Espresso mit Cardamon</i>		Heisse Zitrone	3,50

Liebe Gäste, wir führen eine extra Allergenkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) chininhaltig, 10) koffeinhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle



Mistral

S P E I S E N U N D G E T R Ä N K E

## Croûtons

Drei geröstete Baguettescheiben mit Oliven<sup>3</sup> & hausgem. Knoblauchöl

Ziegenkäse	6,00
Französischer Schafskäse	6,00
Knoblauch	5,00
Paprikasalami <sup>2,3,8</sup>	7,00
<i>Tomate, hausgem. saisonales Pesto, überbacken mit Gouda</i>	

## Suppen

Soupe à la tomate	6,50
<i>hausgemachte Tomatensuppe, Baguette</i>	
Soupe à l'oignon	6,50
<i>hausgemachte Zwiebelsuppe, Baguette überbacken mit Käse</i>	

## Vorspeisen

dazu reichen wir Baguette

Assiette d'olives	7,50
<i>hausgemachtes Aioli<sup>5</sup>, grüne und schwarze Oliven<sup>3</sup></i>	
Lachsteller	12,00
<i>Räucherlachs, Sahnemeerrettich <sup>2,3,5</sup>, Orangensenf</i>	
Antipasti misto klein <sup>1,2,3,8</sup>	19,50
<i>hausgemachtes Aioli<sup>5</sup>, verschiedene Wurstsorten, eingelegtes Gemüse, Melone mit Serrano-Schinken, Dattel im Speckmantel, Caprese mit hausgemachtem Pesto</i>	
Antipasti misto groß <sup>1,2,3,8</sup>	34,50
<i>hausgemachtes Aioli<sup>5</sup>, verschiedene Wurstsorten, eingelegtes Gemüse, Melone mit Serrano-Schinken, Datteln im Speckmantel, Caprese mit hausgemachtem Pesto</i>	
Jakobsmuscheln	18,50
<i>überbacken mit Gruyère in einem Vermouth-Orangen-Jus</i>	

## Crêpes

Italia	11,50
<i>Mozzarella, Tomaten, hausgem. Pesto</i>	
Bleue	13,50
<i>Blauschimmelkäse, Preiselbeeren</i>	
Saumon	13,50
<i>Räucherlachs, Dill, Crème fraîche</i>	
Chèvre	13,50
<i>Ziegenkäse, Birne, gehobelte Mandeln, Feigensenf <sup>2,3,5</sup></i>	
Quatre Fromages	13,50
<i>vier Sorten Käse</i>	
Fromage et saucisson	12,50
<i>Gouda, Salami Spianata Picante <sup>2,3,8</sup></i>	
Tunis	15,50
<i>Gemüse, französischer Schafskäse und Oliven<sup>3</sup>, (scharf)</i>	

## Gratin dazu reichen wir Baguette

Auberginengratin	14,50
<i>mit Tomatensud, mit Gouda überbacken</i>	
Rahmblattspinatgratin	14,50
<i>mit französischem Schafskäse überbacken</i>	
Kartoffel Rahmblattspinatgratin	16,00
<i>mit Parmesan überbacken</i>	

## Salate

Salate der Saison & Wildkräutermix, Himbeeressig-Vinaigrette, Baguette

Salat Basque	12,00
<i>mit französischem Schafskäse</i>	
Salat Catalane	14,50
<i>mit Orangen, Kapern, Thunfisch</i>	
Salat Chèvre	16,50
<i>mit angebratenem Ziegenkäse, Rosmarin, Thymian, Honig, Feigensenf <sup>2,3,5</sup></i>	
Salat mit gebratener Barbarie Entenbrust	19,50
Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen	16,50
Insalata Caprese	11,50
<i>Tomaten, Mozzarella<sup>1</sup>, hausgem. Pesto</i>	
Blattsalat gemischt	klein: 5,50   groß: 7,50

## Pasta

Tagliatelle Pomodori	13,50
Tagliatelle mit Sahnelachsstreifen	19,50
Tagliatelle Aglio e Olio	11,50
Tagliatelle mit Sahne Rinderstreifen	21,50
<i>mit mediterranem Gemüse und Tomaten-Sahne-Sauce</i>	
Tagliatelle mit Rinder-Filetspitzen	24,50
<i>in einer Veterano-Sahne-Sauce</i>	
Tagliatelle mit Flusskrebse	23,50
<i>und Hummerschaumsauce<sup>1</sup></i>	
Tagliatelle mit Meeresfrüchten	19,50
<i>in einer Tomaten-Knoblauch-Sauce</i>	

## Steaks vom argentinischen Angusrind (ohne Beilagen)

Rumpsteak	24,50
Rinderfilet	28,50
Huftsteak	20,50

## Fisch ohne Beilage, sofern nicht anders beschrieben

Gebratener Lachs	19,50
<i>mit hausgemachter Zitronenbutter</i>	
Lachs im eigenen Saft pochiert	19,50
<i>mit Dijon-Senf-Dill-Estragon-Mantel <sup>1,2,5</sup></i>	
Zander in Butter gebraten	16,00
Thunfischsteak	25,50
Zander mit Kartoffelkruste	24,50
<i>auf mediterranem Gemüse und Hummerschaumsauce<sup>1</sup></i>	

## Beilagen

Hausgem. Röstzwiebeln	2,50
Hausgem. Kräuterbutter	2,50
Hausgem. Zitronenbutter	2,50
Röstis	3,00
Kräuterkartoffeln	4,00
Baguette	1,50
Blattsalat gemischt	klein: 5,50   groß: 7,50
Hausgem. Madeirasauce <sup>1</sup>	2,50
Mediterranes Gemüse	4,00
Hausgem. Trüffelsauce <sup>1</sup>	2,50
Hausgem. Aioli <sup>5</sup>	3,00

## Spezialitäten

Schweinemedallions	19,50
<i>mit Salat, Röstis und Madeirasauce<sup>1</sup></i>	
Lammcarrée	29,50
<i>auf Kräuterkartoffeln mit Trüffelsauce<sup>1</sup> und Beilagensalat</i>	
Wildhasenrücken im Speckmantel	28,50
<i>auf Kräuterkartoffeln mit Trüffelsauce<sup>1</sup> und Beilagensalat</i>	
Rinderstreifen (lauwarm)	25,50
<i>in einer Sahnemeerrettich <sup>2,3,5</sup> Vinaigrette mit Parmesan auf Röstis</i>	
Lammhufsteak	28,50
<i>auf Kräuterkartoffeln mit Trüffelsauce<sup>1</sup> und Beilagensalat</i>	

## Käse dazu reichen wir Baguette

Käseplatte	klein: 17,50   groß: 28,00
<i>Tomaten-Mozzarella<sup>1</sup>, Schafskäse, Blauschimmelkäse Gruyère, Gouda, Camembert, Ziegenkäse, Walnüsse</i>	
Mediterrane Käseplatte	klein: 20,50   groß: 36,50
<i>Alter und junger Pecorino, Pfefferpecorino, Gruyère, Camembert, Manchego, Ibérico, Birne, Dattelprot, Walnüsse, Weintrauben, Feigensenf <sup>2,3,5</sup></i>	

## Dessert

Crêpe Naturel Hagelzucker, Butter	4,90
Crêpe Nutella®	6,00
Crêpe Konfitüre	6,00
Crêpe mit Caramelcreme Zimt, Haselnusskrokant	8,00
Crêpe mit Zitronencreme und Vanilleeis	8,50
Crêpe à la canelle Hagelzucker, Zimt, Rum	8,00
Crêpe Calvados Apfelmus <sup>3</sup> , Calvados, Zimt	8,00
Crêpe Caramel Vanille-Caramel-Eis <sup>1</sup> , Caramelsauce <sup>1</sup>	8,50
Crêpe Miel Honig, Mandelsplitter und Zimt	7,00
Hausgem. Mousse von dunkler Schokolade	7,50
Crème Brûlée	7,00
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	5,50