

MITTAGSKARTE

11:30 - 17:00

SUPPE

Zwiebelsuppe 8.5

Brioche mit Gruyère-Käse überbacken

Bouillabaisse 12.5

Südfranzösische Fischsuppe mit
Tomate und Rouille,
serviert mit Focaccia

SANDWICHES

Toast Büffelmozzarella 13.5

Kompott von Zucchini und Estragon,
gesalzener Zitrone und Mandeln

Toast mit Räucherlachs 14.5

Räucherlachs mit Crème fraîche, frischen
Kräutern, Zitrone und Brioche

Kroketten 12.5

Zwei Amelander Rindfleischkroketten mit
Groninger Senf und Brot

Clubsandwich 15.5

Toast mit geräuchertem Huhn, Speck,
Tomate, Blattsalat und Mayonnaise

MITTAGSKLASSIKER

Steak-Tatar 12.5

Tatar aus Rindfleisch mit eingelegtem
Gemüse, Röstschalotten und Kopfsalat

Croque Monsieur 8.5

Brioche, Gruyère, Schinken und
Bechamelsauce

SALATE

Salade de Chevre 14.5

Karamellisierter Ziegenkäse mit
Feigenchutney, Chicorée,
Walnüssen und Blattsalat

Caesar-Salat 14.5

Romana-Salat mit Parmesan, Oliven,
Ei und Anchovis

 vegetarisch

 vegan

DINNER

ab 17:00

VORSPEISEN

Büffelmozzarella 13.5

Kompott von Zucchini und Estragon, gesalzener Zitrone und Mandeln

Bouillabaisse 12.5

Südfranzösische Fischsuppe mit Tomate und Rouille, serviert mit Focaccia

Steak-Tatar 12.5

Tatar aus Rindfleisch mit eingelegtem Gemüse, Röstschalotten und Kopfsalat

Zwiebelsuppe 8.5

Brioche mit Gruyère-Käse überbacken

Räucherlachs 14.5

Räucherlachs mit Crème fraîche, frischen Kräutern, Zitrone und Brioche

BEILAGEN

Dünne Pommes frites 4.5

Serviert mit Estragonmayonnaise

Gebratene Kartoffelchen 4.5

Mit Rosmarin und Knoblauch

Bistrosalat 4.5

Mit Schalotten, Walnüssen und französischem Dressing

Grüne Bohnen 7.5

Mit Butter, Speckwürfeln und Zwiebeln

HAUPTGERICHTE

Rib-Eye 22.5

Serviert mit Pariser Butter und gerösteten Kirschtomaten

Ossobucco 24.5

À la Milanese, serviert mit Kartoffel-Mousseline

Schwarzwurzel 19.5

In Sahnesauce geschmort mit pochierem Ei, Liebstöckelöl und geriebenem Parmesan

Echte Rotzunge 21.5

Gratiniert mit Groninger Senf, Tomate, Semmelbröseln und frischen Kräutern

Jackfrucht Stroganoff 19.5

Serviert mit Pilav-Reis und saurer Sahne

Stubenküken 1 - 2 pers 39.5

Gebratene Kartoffelchen Hähnchen mit Drillingskartoffeln, Speck und grünen Bohnen

Bistroburger 16.5

Rinderburger auf getoastetem Briochebrot mit Gruyère, Schwarzer-Pfeffer-Mayonnaise, Speck, Blattsalat und Tomate

Haben Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse und/oder Nahrungsmittelallergien?
Sag es uns! Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.

DESSERTS

ab 17:00

Zitronentörtchen 8,5

Mit Baiser und Mascarponecreme

Moelleux 8,5

Warmen Kuchen aus
Zartbitterschokolade mit Vanillesahneeis

Karamellcreme 8,5

Mit krokantem Zuckerbrot und
pochierter Birne

Scroppino 8,5

Frisch zubereitetes italienisches Sorbet
aus Zitrone, Prosecco und Wodka

Camembert 18,5 1-2 Personen

Aus dem Ofen, serviert mit
Feigenbrot und Nüssen

 vegetarisch

 vegan

Haben Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse und/oder Nahrungsmittelallergien?
Sag es uns! Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.