

Wir empfehlen:

LILLET

Maison fondée en 1823

der fruchtig frische, vollmundige Aperitif

Lillet Berry

(Lillet blanc mit Schweppes Wild Berry¹⁺¹¹)

6,30

Lillet Vive

(Lillet blanc und Schweppes Tonic¹¹)

6,30

Zweierlei Aufstriche und Steinofen-Baguette	3,80
<i>Two different butter and steinofen-baguette</i>	
Knoblauchbaguette	4,20
<i>Roasted baguette with garlic</i>	
Ziegenkäsesalat _{D,G}	13,30
mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweichkäse mit Blattsalaten an Himbeerdressing <i>Goat cheese cooked "au gratin" in lavender honey on soft lettuces with raspberry-dressing</i>	
Buntes Gemüse aus dem Wok _{E,D,F,M}	13,80
in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart und Duftreis <i>Different vegetables cooked in a green lemon grass curry with coconut milk, basmati rice</i>	
Asiatische Nudeln _{A,D,E,I,L,F,M}	15,90
mit pikantem Hähnchenspieß in einer Kürbiskernhülle <i>Asian fried noodles with slices of spicy chicken in a pumpkin-seed-shell</i>	
Gegrilltes Lachssteak _{D,E,K}	19,50
auf Kürbiskernrahmsauce, dazu reichen wir gegrilltes Kartoffelgemüse <i>Grilled salmon with pumpkin-cream-sauce and grilled potatoes vegetables</i>	
MARONIS Fischcurry _{B,E,F,I,M}	17,50
Gegrillte Fischfilets auf Thaim Gemüse in Curry und Kokosmilch gegart, Duftreis <i>Grilled fish-fillet with thai vegetables cooked in curry and coconut milk, basmati rices</i>	