

VORSPEISEN

Hausgemachte **TAGESSUPPE** 3,50

FISCHSUPPE NACH ART DES HAUSES 6,90

MILLEFEUILLE D'AUBERGINE - Auberginenschnitzel* 9,50

Geschichtete Auberginen-, Tomaten- und Schafskäsescheiben in würziger Tomatensauce mit Käse³ überbacken

... und dazu einen wunderbaren

Weißburgunder von JENS BETTENHEIMER 0,2 l: 5,90
(Ingelheim/Rhein; weiß, trocken) Flasche 0,75 l: 19,99

Er überzeugt durch Klarheit und angenehmen fruchtigen Duft. Ausgewogen und cremig präsentiert er sich am Gaumen und weich auf der Zunge.

ITALIENTELLER 8,90

Tomate & Mozzarella, Wurst-, Schinken- & Salamiauswahl^{2,6}

PLATEAU D'HORS-D'OEUVRES - Vorspeisenteller

mit Tsatsiki, Dolmadakia, Tapenade, Tarama², für 1 Person: 8,90
französischem Schafskäse, Auberginenpüree, für 2 Personen: 15,80
eingelegten Paprika und Brot

... und dazu einen tollen

Frühburgunder von JENS BETTENHEIMER 0,2 l: 7,50
(Ingelheim/Rhein; rot, trocken) Flasche 0,75 l: 23,99

Rubinroter Rotwein. Sehr vielschichtig und geschmeidig im Geschmack. Erinnert an Karamel. Feinfruchtig und vanillig in der Nase.

In Kürze:

Pizza & Pasta - Wochen

SALATE

mit Zitronen-Vinaigrette oder Joghurtdressing

Salade provençale Poulardenbrustfilets auf knackigen Salaten 8,90

mit Zitronen-Vinaigrette, Croûtons, Speck² und Sauce à l'Aix²

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln * 5,90

Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken * 8,90

Scampi-Salat Gebratene Scampi auf bunter Salatmischung 14,90

Beilagensalat (zu einem Hauptgericht) 2,80

HAUPTGERICHTE

TAGLIATELLE FUNGHI * 8,90

Bandnudeln mit gebratenen Champignons und Sahnesauce

... und dazu einen phantastischen

Grüner Veltliner von LETH / Fels am Wagram 0,2 l: 5,50
(Österreich; weiß) Karaffe 0,5 l: 13,50

Intensives Bukett nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und etwas Maracuja, herzhaft am Gaumen, anregendes Frucht-Säure-Spiel mit Apfel, Birne und exotischen Komponenten.

FILET AU CALVADOS 14,90

Gegrillte, flambierte Schweinemedallions mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln in Rotweinsauce³ mit hausgemachtem Kartoffelgratin

SAUMON AU MIEL 13,90

Gegrilltes Lachsfilet in Möhren-Honig-Weißweincrème mit hausgemachtem Kartoffelgratin

POULARDE BRASSERIE AIX 13,50

In Olivenöl angebratene und im Backofen gegarte Poulardenbrust mit frischen Champignons, schwarzen Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Weißweibutter mit Reis

BOEUF BOURGUIGNON – Rindfleischgericht 14,90

aus dem Burgund

In Burgunder mit Wurzelgemüse geschmortes Rindfleisch mit Perlzwiebeln, Champignons und wahlweise hausgemachtem Selleriekartoffelpüree, Tagliatelle oder Baguette

TAPAS

BAGUETTE * 2,50

mit Salz und Olivenöl

OLIVENVARIATION * 3,50

TAPENADE 3,90

Olivenpüree mit Sardellen, Thunfisch und Kapern

WEISSE BOHNEN * 3,00

mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano

... und dazu einen leckeren

El Coto blanco aus D.O.Ca. Rioja 0,2 l: 6,70
(Oyón, Spanien; weiß, trocken) Flasche 0,75 l: 23,99

Die Rioja liefert heute herrlich frische Weißweine, die ausgezeichnet zu Muscheln, Fisch und hellem Geflügel passen. So wie dieser sanfte Blanco aus Viura, der zu den bekanntesten Weißweinen der Rioja gehört. Seine helle Farbe im Glas stimmt auf federleichten Weißwein-Genuss ein. Das Bouquet duftet nach Blüten und exotischen Früchten. Hinzu gesellt sich eine angenehme mineralische Frische, die dem El Coto seine herrliche Eleganz verleiht. Obwohl vollkommen trocken ausgebaut, ist er nicht zu herb, sondern weich und schmackhaft.

GEMÜSE-TAPA * 3,90

saisonaler Gemüseteller

GIGANTES * 3,80

Butterbohnen in pikanter Gemüse-Tomatensauce

BOQUERONES FRITOS 4,00

Frittierte Sardellen

CALAMARI LIVORNESE 4,50

Calamares in würziger Tomatensauce mit Oliven und Kapern

MOULES GRATINÉES 5,50

Ausgelöste Miesmuscheln in Gemüse-Ricardsahne

DESSERTS

SAHNE-JOGHURT* mit Honig und Walnüssen 4,00

MOUSSE AU CHOCOLAT* hausgemacht 4,90

CREME BRULÉE* hausgemacht 5,90

KÄSETELLER* für 1 Person: 7,50

für 2 Personen: 13,50

BURGER

Patties - A: 100 g oder B: 200 g

CLASSIC HAMBURGER A 6,90

Rindfleisch-Patty, Tomaten, Zwiebelringe, Gewürzgurke B 8,50

Salat, Mayo, Ketchup

CHEESY CHEESEBURGER A 7,40

Rindfleisch-Patty, Cheddar, Tomaten, Zwiebelringe, Salat, B 8,90

Gewürzgurke, Mayo, Ketchup

Wir reichen Ihnen gerne eine Speisekarte mit der Legende kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe + Allergene auf Nachfrage.

* Die mit Stern gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gültiger Mehrwertsteuer.