



Empfehlungen zur Jahreszeit

Vorspeisen



Schaumsuppe vom Bärlauch mit Tomatenchutney | 6,20

*Der Bärlauch als aromatischer und nahrhafter Klassiker.
Mit dem süß-scharfen Fruchtklecks ein Genuss.*

Bouillabaisse von Edelfischen mit Rouille und Baguette | Vorspeise 12,50 | Hauptgang 22,50

*Ich habe mal einen Marsailler gefragt, was in eine gute Bouillabaisse gehört.
Natürlich Safran, Fenchel, frische Fische, ein guter Schuss Pastis
und die Asche der Gauloises des Koches. Auf Letzteres haben wir dann doch verzichtet.*

Hauptspeisen



Risotto mit cremigem Kopfsalatpesto, gegrilltem Saibling und Forellenkaviar | 18,90

*Lassen Sie sich von dem Kopfsalat nicht abschrecken,
er verleiht dem Risotto nicht nur eine schöne Farbe, sondern auch feinen Geschmack.*

Vegane Wasabignocchi in Kichererbsencurry mit roter Paprikamarmelade | 14,50

Nach diesem Gericht können Sie wieder frei atmen, versprochen.

Tramezzini mit saftig gebratener Poulardenbrust und Mango-Granatapfelragout an Salat | 16,50

*Toast Hawaii geht auch anders. Statt Schinken eine knusprig gebratene Poulardenbrust
und statt Ananas ein Ragout aus Mango und Granatapfel.*

Kaninchen im Speck mit Salbei, Erbsen und Nektarine | 19,50

*Ein Gericht für den Sommer. Das helle Fleisch des Filets im saftigen Speckmantel,
dazu ein leicht scharfes Erbsenpüree und süß-saure Nektarinen.*

Rigatoni al Curry mit grünem Spargel, Jack Daniels und Garnelen | 16,90

*Einen Jacky Cola bitte, aber statt der Cola Tomaten und Curry...
Und schon haben wir ein perfektes Nudelgericht.*

Philly Cheese Steak im Zwiebelbaguette mit saftigem Rindfleisch, Provolone und gebackenen Zwiebelringen | 18,90

*Der amerikanische Streefood-Klassiker. Dünn geschnittenes Roastbeef scharf angebraten
mit Provolone und anderen Köstlichkeiten serviert.*