

Liebe Gäste

*Bei uns werden alle Gerichte für Sie absolut
Frisch und Individuelle zubereitet, auch für
Allergiker, Vegetarier und Veganer haben wir
stets ein offenes Ohr. Daher bitten wir Sie um
Verständnis für eventuelle längere Wartezeiten.
Bei uns werden Sie vom Chef bekocht.*

Ihre Jelanta Sendagi - Kulesza und Team

*Liste mit Allergenkennzeichnung bei Abgabe loser Ware ist
Verfügbar auf Anfrage*

Revolutionäre Suppe nach Saison.

*Bouillabaisse Suppe mit
Lachs, Garnelen, Cherry Tomaten*

01. klein 9.90 €

02. groß 11.90 €

*Bananen-Ingwer-Curry-Suppe mit
gerösteten Mandeln und Sesam*

03. klein 8.90 €

04. groß 10.90 €

*05. Dijon-Zwiebeln-Suppe mit geröstetem
Ciabata-Brot und Grana Padano überbacken
9.90 €*

Vorspeisen

10. Ziegenkäse - Pfännchen....

mit Olivenöl, Champignons, Cherry-Tomaten, Zucchini, Oliven, buntem Paprika, weißen und roten Zwiebeln, Chili, Knoblauch mit frischen Kräutern überbacken

13.90 €

11. Roastbeef - Pfännchen...

argentinische Roastbeef-Scheiben mit Cherry-Tomaten, Zucchini, Oliven, Champignons, buntem Paprika, Knoblauch, Chili, weißen und roten Zwiebeln, frischen Kräutern in „Café de Paris“ Butter mit Grana Padano überbacken

15.90 €

Garnelen - Pfännchen "Finger Prawns"...

in Olivenöl gebraten mit frischen Champignons, weißen und roten Zwiebeln, buntem Paprika, Cherry Tomaten, Zucchini, Oliven, Limette, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch

12. klein(5 Stück) 14.90 €

13. groß(7 Stück) 16.90 €

Alle Vorspeisen in Guss-Pfännchen serviert mit geröstetem Knoblauch-Baguette-Scheiben

Hauptgerichte

25. Schweinerücken Steaks nach Art des Hauses

*Drei kleine Steaks natur gegrillt mit Ziegenkäse überbacken mit
Serrano-Schinken und Balsamico-Creme garniert dazu
Rosmarin-Kartoffeln-Spalten und Sour Cream
21.90 €*

26. Frisch aus dem Backofen

*Ganzer Schweinenfiletkopf in Kräutern-Mantel gebraten mit
Kartoffelspalten und frischen Champignons in
Knoblauch-Sahne-Sauce, im Backofen zu vollem Aroma
gebracht mit Grana Padano überbacken
23.90 €*

27. BBQ-Feller(ca.450g.)

*Gegrilltes Roastbeef-Steak, Schweinerücken-Steak,
Wildschwein-Steak und Hähnchenbrust-Filet mit gegrilltem Mais,
Paprika, Zucchini, Tomaten dazu Porterhouse-Pommes mit
Kräuter-Sour Cream mit kleinen Extras
36.90 €*

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Wein aus unsere ausgewählten Bio-Wein Karte

....immer mit kleinen Extras und Dip 's.....

*Black Angus Steak mit Kiefernzwieg, Knoblauch und Knoblauch
und Gemüse gegrillt*

40. klein(ca. 220g) 23.90 €

41. groß(ca. 300g) 26.90 €

*42. Zwei Hähnchenbrust-Filets(ca. 250g) in Serrano-Schinken mit
Rosmarin gegrillt*

21.90 €

*43. Drei Hirschmedaillons auf Steinpilzrahmsauce
mit Kiefernzwieg, frischen Knoblauch dazu
Rosmarin Kartoffelspalten*

32.90 €

*44. Black Angus Entrecote-Steak(ca. 300g) in „Café de Paris“
Butter mit Grana Padano gratiniert*

29.90 €

...und die Beilagen wählen Sie bitte selbst...

51. Grillkartoffel mit Kräutern Sour Cream

5.90 €

*52. Gebratene Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten
und frischen Kräutern*

5.90 €

53. Bratkartoffeln nach Art des Hauses

5.90 €

54. Porterhouse-Pommes oder Pom`Allumettes

4.90 €

55. Geröstetes Knoblauch-Baguette-Scheiben

3.90 €

56. „Café de Paris“ Butter

3.90 €

Wild immer mit kleinen Extras

36. Kurzgebratenes Wildschwein-Geschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, Chili in Gin-Sahne-Sauce dazu Rosmarin Kartoffelspalten
23.90 €

37. Drei kleine Wildschwein-Steaks (ca. 180g) auf Kartoffel-Zucchini-Scheiben mit Ziegenkäse-Knoblauch-Sauce überbacken in Guss-Pfännchen serviert
23.90 €

38. mmh...Drei kleine Wildschwein-Steaks (ca. 180g) in Serrano-Schinken am Spieß mit Wacholder und Kiefernzweig gegrillt auf Heidelbeere-Balsamico-Gin-Sauce dazu knusprige Blätterteig-Kartoffeln-Rouladen
26.90 €

Pasta Fresca

30. Frische Pasta mit Champignons, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Zucchini, Kräutern, einen Hauch Knoblauch, Chili in Sahne-Sauce, Grana Padano und Knoblauch-Baguette-Scheiben

18.90 €

31. Frische Pasta mit Lachsfiletstückchen, buntem Paprika, Cherry-Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Chili und Kräutern in Sahne-Sauce mit Schuss, Brandy, Grana Padano und Knoblauch-Baguette-Scheiben

21.90 €

*32. Frische Pasta mit argentinischen Roastbeef-Streifen, Champignons rote Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Zucchini, Knoblauch und Kräutern in Olivenöl mit Peperoncino gebraten(scharf)...
oder mild in aromavoller "Café de Paris" Butter mit einem Schuss Brandy abgerundet, Grana Padano und Knoblauch-Baguette-Scheiben*

22.90 €

20. Frische Pasta mit Riesengarnelen(5 stck), buntem Paprika, Cherry-Tomatem, Zucchini, Knoblauch, Chili, Kräutern, Brandy, Grana Padano und Knoblauch-Baguette-Scheiben

21.90 €

*wir verwenden Olivenöl Extra Vergino
für unsere kleinen Gäste wir spezielle Portionen zu*

Fisch

*33. Gegrilltes Lachsfilet auf Kartoffel-Zucchini-Scheiben mit
karamellisierten Cherry-Tomaten in Brandy-Rahm-Sauce
mit Grana Padano gratiniert
23.90 €*

*34. Frische Harzer Forelle in Zitrone-Olivenöl mit frischen
Kräutern gegrillt, dazu in Butter geschwenkte Rosmarin-
Kartoffelspalten, Meerrettich -Dip und gegrillte Zitrone
26.90 €*

*35. Lachsfilet-Garnele-Pfanne
Lachsfiletstückchen, "Tiger Prawns" Garnelen(5stck) mit
frischem buntem Paprika, Cherry-Tomaten, Zucchini,
Oliven, frischen Kräutern, Chili und einen Hauch
Knoblauch in Brandy-Rahm-Sauce, dazu knusprige
Blätterteig-Spinat-Rouladen
26.90 €*

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Wein, aus unsere ausgewählten Bio-Wein Karte

Frische Salat und mehr

15. Kleiner gemischter Salat mit Crostini...nicht Soa...klein
11.90 €

*16. Frische Champignons in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln,
Chili, Knoblauch und frischen Kräutern auf verschiedenen
Salaten mit Cherry-Tomaten, buntem Paprika, Gurke und
Oliven mit Crostinis*
18.90 €

*17. Riesengarnelen(5 stck) in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln,
Chili, Knoblauch und frischen Kräutern auf verschiedenen
Salaten mit Cherry-Tomaten, buntem Paprika, Gurke und
Oliven mit Crostinis*
20.90 €

*18. Gegrüllte Wildschwein-Steaks(150g) mit Knoblauch, Chili
und frischen Kräutern auf verschiedenen Salaten mit
Cherry-Tomaten, buntem Paprika, Gurke,
Oliven und Crostinis*
22.90 €

*19. Tranchen von gegrüllten Black Angus-Steak (ca. 150g)
mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern auf verschiedenen
Salaten mit Cherry-Tomaten, buntem Paprika, Gurke,
Oliven und Crostinis*
23.90 €

Alles Salate werden mit Frisch-Dijon Vinagrette serviert