

NACHTKARTE

SALADE CÉSARE

mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan und Riesengarnelen22,50

mit Croûtons, knusprigem Speck, Parmesan und Maispoularde17,-

RINDERTATAR 150g

mit Senf-Vinaigrette und cremigem Eigelb18,50

mit mit Herbst-Trüffel 32,-

mit Pommes frites +4,50

JAHRGANGSSARDINE „LA PERLE DES DIEUX“

mit gepickeltem Gemüse und Röstbrot19,50

LAUWARMER „PICANDOU“ ZIEGENKÄSE

mit Lebkuchen, Quitten-Chutney und Feldsalat15,50

KÜRBIS-KOKOSSUPPE mit Kernöl und Apfel10,50

CARLS GULASCHSUPPE13,-

FISCHEINTOPF

mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebener Emmentaler14,50

CARLS RÄUCHERFISCH-TELLER

mit Sahne-Meerrettich, Gurke und Röstbrot22,50

ROTBARSCH IM TEMPURATEIG

mit Gurken-Ingwersalat, Chili-Mayonnaise und Teriyaki-Glace27,50

CARLS CURRYWURST

mit kleinem Salat und Pommes Frites11,50

und Whisky Sauce+2,50

und Mango-Chili Sauce+2,50

GRATINIERTE RICOTTA-SPINAT-CANNELLONI und Tomatensugo.....17,50

DESSERT

DESSERT DES TAGES IM WECK-GLAS5,50

MACARONSje Stück 2,50

ASSORTIMENS DE FROMAGES

Auswahl von französischem Rohmilchkäse

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP ISIGNY VON XAVIER DAVID

drei Wochen gereift, geschmeidig, geradliniges Aroma

COMTÉ AOP FORT SAINT ANTOINE SYMPHONIE

16 bis 24 Monate Reifeprozess, besonders geschmackvoll

12,50

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro.

Ihre Kreditkarte akzeptieren wir ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 Euro.

Gerne halten wir eine Speisekarte mit Allergenen für Sie bereit.