

WILLKOMMEN IN UNSERER FEINEN MARKTKÜCHE! BESTELLABLAUF SIEHE ILLUSTRATION...

Speisekarte

Gans „Lappen und Prengel“ mit Rotkohl, Rosenkohl, Marzipan-Bratapfel, Knödel **auf Vorbestellung**

VORNEWEG

Französische Zwiebelsuppe / Kräuter-Baguette / geschmolzener Parmesan 6.00

Kleiner Salat – alles aus unserem Salat- und Gemüse-Beet 4.80

VEGETARISCH

Gemüse-Quiche (Bio-Eier) / Kräuterdip / Salatbeilage 10.00

Grüne Hoffnung – Löwenzahn / wilder Brokkoli / Spinat / gebackene Süßkartoffel 13.50

Pasta Martelli / Rucola / bretonisches Tomatensugo / Pistazien-Burrata 14.00

Ravioli / Paprika / Nüsse / Bergkäse 13.50

FLEISCH

Eifel-Schnitzel / Kartoffel-/Nudelsalat 12.50

Bratwurst „Kölner Bratwerk“ / Kartoffel-/Nudelsalat 10.00

Quiche Lorraine (Bio-Eier/ Bacon) / Kräuterdip / Salatbeilage 10.00

Spanferkel-Geschnetzeltes / Pilze / wilder Brokkoli / Kartoffel-Püree 15.00

Perlhuhnbrust / Pilz-Potpourri / wilder Brokkoli / Melanzane / getrüffeltes Kartoffelpüree 17.00

Offene Reh-Lasagne / Ackergemüse / bretonisches Tomatensugo / Bergkäse 15.50

Reh-Ragout / Rotkohl / Rosenkohl / Klöße 18.00

Grünkohl mit Kartoffeln untereinander / Landschwein-Mettwurst 13.50

FISCH

Heringsstipp / Petersilienkartoffeln 11.00

Zackenbarsch-Filet / italienisches Gemüse / Feine Pasta 18.00

Atlantik-Muscheln „Andalusischer Art“ / Knoblauch-Brot 14.50

Bouillabaisse: Zackenbarsch / Dorade / Languste / Vongole / Comté / Rouille 26.50

SALAT

Feldsalat / Granatapfel-Vinaigrette / Zackenbarsch- oder Doradenfilet / Pesto 16.00

Feldsalat / Granatapfel-Vinaigrette / Kräutersaitlinge / Ziegenkäse / 14.00

Feldsalat / Granatapfel-Vinaigrette / Perlhuhnbrust / Marone / Apfel 16.00

DESSERT

Mousse au Chocolat / Vanillesauce 4.50 ODER Schokoktarte / Vanillesauce / Schlagsahne 4.50