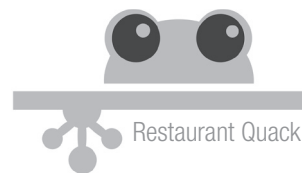


# crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



## Vorspeisen

Komposition von Wassermelone, Gamba, Mozzarella und Minzschaum	18,50 €
Roulade von Bresser Poularde und Gänsestopfleber auf Apfelsauerkraut	18,00 €
Marinierte, gegarte Kalbskeule mit gebratenen Thunfischwürfeln und Rucola	17,50 €
Carpaccio von Birne und Rote Bete mit Ziegenfrischkäse	14,50 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Beluga Linsensüppchen mit Blutwurst-Apfel-Crostini	7,50 €
Paté Maison mit eingelegtem Gemüse & Pommery-Senf	9,50 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro Pers. 19,00 €

## Unsere Spezialitäten ...

Quack's Fischsuppe mit Knobibrot & Rouille	10,90 €
Gänsestopfleberterrine „Maison“	18,50 €
Kalbsrückenschnitzel paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat	22,50 €

## Hauptgerichte

Lable rouge Lachssteak auf Beluga-Linsen mit Gnocchis & Champagner-Sauce	22,50 €
Dorade Royal auf Strauchtomaten-Risotto mit Petersilien-Jus	25,00 €
Geheirate mit Lauch, Kürbis, Waldpilzen & Apfelkompott	16,50 €
Das Beste vom Kalb im „Bouche à la reine“ mit Steinpilzsoße auf Lauch-Erbesen-Gemüse	27,00 €
Geschmorte Rinderroulade mit Vichykarotten & Kartoffelpüree	19,90 €
Nanteser Entenbrust „Lothringer Art“ auf Selleriegemüse mit Mandelkrusteln	25,50 €
Medaillons vom Hochwälder Reh auf Rahmwirsing mit Apfel-Semmel-Terrine & Kirschkraut-Sauce	32,00 €
Aubrac Rinderfilet auf Rotwein-Radiccio-Risotto mit geschmorten Schalotten & Pfeffer-Sauce	31,50 €

---

Bitte beachten Sie, dass für Rechnungen ab € 150,- Ihre Firmenadresse notwendig ist.  
Nachträgliche Rechnungen können leider nicht mehr erstellt werden, vielen Dank !  
Rechnungen können nur pro Tisch erstellt werden.

## Menü Weismüller

Beluga Linsensüppchen mit Blutwurst-Apfel-Crostini

2016 Auxerrois trocken, Weingut Schmitt Weber, Obermosel, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Geschmorte Rinderroulade mit Vichykarotten & Kartoffelpüree

2012 Parzival, Cuvee Spätburgunder, Domina, Weingut Fürst, Franken, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet auf Rotwein-Radiccio-Risotto mit geschmorten Schalotten & Pfeffer-Sauce

2012 Garda classico superiore, „Mader“, S. Capuzza, Lombardai, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Tarte Maison

Café oder Espresso

Menü mit Rinderroulade	29,90 €
Menü mit Rinderfilet	36,90 €
Weinbegleitung inkl. Café	15,00 €

## Menü Vital

Marinierte gegarte Kalbskeule mit gebratenen Thunfisch-Würfeln & Rucola

2015 Weissburgunder trocken, Weingut Christmann, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Dorade Royal auf Strauchtomaten-Risotto mit Petersilien-Jus

2016 Figuiere premiere blanc, Fam. Combard, Provence, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Dreierlei hausgemachte Sorbets

Café oder Espresso

Menü	39,50 €
Weinbegleitung inkl. Café	15,00 €

## Menü Quack

4-Gang-Feinschmeckermenü

nach Markteinkauf vom Küchenchef für Sie zusammengestellt

68,00 €

---

In allen unseren Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse erhalten sein:  
glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere.  
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!