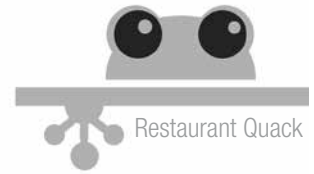


# crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



## Vorspeisen

Carpaccio vom Aubrac Rind mit Sojasauce, Thai-Salat & gefülltem Senf-Rettich	17,50 €
Tatar vom Label Rouge Lachs auf Gurken-Apfel-Suppe mit Wasabi-Eis, Avocado & feinem Frisee	16,50 €
Tomaten-Brot-Salat mit Staudensellerie, roten Zwiebeln Burrata & Mango-Espumas	15,00 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Essenz von Strauchtomaten mit Ricotta-Teigtaschen & Basilikum	8,50 €
Paté Maison mit eingelegtem Gemüse	9,50 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro. Pers. 19,00 €

## Unsere Spezialitäten ...

Gänsestopfleberterrine „Maison“	19,50 €
Quack's Fischsuppe mit Knobibrot & Rouille	13,90 €
Kalbsrückenschnitzel paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat	22,50 €

## Hauptgerichte

Lable Rouge Lachssteak auf Kartoffel-Lauch-Stampf & gegrillter Wassermelone	26,00 €
Sûpreme vom bretonischen Steinbutt auf Pfifferling-Artischocken-Risotto mit Schnittlauch, Beurre blanc & frischen Pfifferlingen	35,00 €
Pasta Paccheri mit Tomatensugo, Pfifferlingen & Grillgemüse.	18,00 €
Baeckeroeffle von Besser Kaninchenkeule mit Mais-Polenta & Tomaten-Spinat	21,00 €
Perlhuhnbrust mit Gänsestopfleber im Blätterteig auf Lauch-Mais-Gemüse mit Portweinjus	24,50 €
Aubrac Rinderfilet auf Grillgemüse mit Pfeffersauce & gefüllten Grenaillekartoffeln	33,00 €
Schulter & Rücken vom Lamm auf Sellerie-Gratin mit Schnippelbohnen & Oliven-Kartoffel-Puree	32,50 €

---

Bitte beachten Sie, dass für Rechnungen ab € 250,- Ihre Firmenadresse notwendig ist.  
Nachträgliche Rechnungen können leider nicht mehr erstellt werden, vielen Dank!  
Rechnungen können nur tischweise erstellt werden – danke für Ihr Verständnis!

## Menü Weismüller

Paté Maison mit eingelegtem Gemüse

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

\*\*\*

Baeckeroeffle von Besser Kaninchenkeule mit Mais-Polenta & Tomaten-Spinat

2012 Garda Classico Superiore „Mader“ S. Capuzza, Italien, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet auf Grillgemüse mit Pfeffersauce & gefüllten Grenaillekartoffeln

2014 Parzival, Spätburgunder & Domina, Weingut Fürst, Franken, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Tarte Maison

Café oder Espresso

Menü mit Kaninchenkeule	32,00 €
Menü mit Rinderfilet	39,00 €
Weinbegleitung inkl. Café	15,00 €

## Menü Vital

Carpaccio vom Aubrac Rind mit Sojasauce, Thai-Salat & gefülltem Senf-Rettich

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

\*\*\*

Lable Rouge Lachssteak auf Kartoffel-Lauch-Stampf & gegrillter Wassermelone

2013 Lugana SELVA, S. Capuzza, Lombardai, 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 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!