

Zu Beginn servieren wir zu unserem Roggenciabatta:

Frischkäse aus der Käserei „Le Valèt“, welchen wir mit frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer verfeinern.	Büllinger Butter Natur	Hausgemachte Tapenade von schwarzen spanischen Oliven, roter Zwiebel u. Knoblauch
--	------------------------	---

Vorspeisen

.Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan 14,00 €

.Linsen-Mango Salat mit gebratenen Scampis und Avocado

.Gebeiztes Schweinefilet mit Meerrettichcrème, Radieschen und feinem Kräutersalat
14,00 €

.Burrata mit Rucolasalat, getrockneten Kirschen, Schwarzen Oliven und gerösteten Pinienkernen
14,00 €

„Moules à la sicilienne“ in der Cocotte mit Knoblauchtoast 17,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Backerbsen
7,50 €

Möhren-Zucchini Suppe mit Cocos

8,50€

Rote Beete- Gazpacho mit Räucherforelle
von Ondenval

9,50 €

Hauptgerichte

Salatteller mit Lachswürfel wahlweise
Hähnchen und Parmesan
17,00 €

Rigatoni mit Gemüse und Tomate-
Mozzarella überbacken
17,00 €

Hähnchenfilet mit Ardenner Schinken,
Couscous und zweierlei Pesto
20,00 €

Gebratene Scampis mit Knoblauchcrème &
Pasta
21,00 €

Wok mit Hähnchen & Scampis, Asiagemüse
und Mi-Nudeln
21,00€

Lachsfilet mit Kartoffelpüree &
Kohlrabi, Beurre Blanc mit Limone
23,00€

Mini-Bouletten „Indischer Art“ mit
Curcuma-Fenchel-Reis
19,00 €

Rinderfilet mit Käsesauce & Bandnudeln,
warmes Gemüse
30,00€

Unser Quadras-Brasserie-Menü

Ravioli von „Label Rouge“ Lachs und Scampi mit
Blattspinat & Krustentierschaum

≈

Steak mit Pilzen
Tomatensalat und Fritten

≈

Schwarzwälderkerch im Glas

Menü 42€
