

# Nachmittagskarte

## Suppe / Salat / Vorspeisen

### Spargelcremesüppchen

mit Schnittlauch Öl & Schwarzbrotcroutons

7,50€

### Kleiner bunter Salat

Salat von gezipften Blattsalaten sowie marinierten Rohkostsalaten mit hausgemachter Granatapfel-Vinaigrette serviert mit frischem lauwarmen Kräuterbaguette

7,90€

### Würzfleisch vom Hausgeflügel

mit Champignons & Käse überbacken dazu servieren wir Ihnen frische Baguettescheiben sowie eine Zitronenecke

8,10€

### Rinder Carpaccio

mariniert mit Basilikum Pesto, Parmesanchips & Caesar Salat

13,50€

### Flammkuchen „Elsässer Art“

Flammkuchen verfeinert Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch

10,20€

### Räucherlachsrose

an einer Spargel-Orangen-Panna Cotta & gebratenem grünen Spargel

14,20€

### Caesar Salat

Frischer Eisbergsalat, geröstete Pinienkerne, knackige Kirschtomaten & gehobelter Grana Padano - hausgemachter Caesar Dressing garniert mit gerösteten Knoblauch Croutons

12,90€

wahlweise mit:

+ mit Forsthaus Honig gratinierter Ziegenfrischkäse

+6,50€

# Nachmittagskarte

## Hauptgerichte

### Zarte Ochsenbrust

mit Apfel- Meerrettich-Soße serviert auf Wurzelgemüse & Salzkartoffeln  
18,50€

### Schweinskopfsülze

mit hausgemachter Remoulade, marinierten Zwiebeln & Bratkartoffeln  
12,50€

### Spargel Pasta

Frische Tagliarini mit Spargelstücken, geschwenkt in einem  
Spargel-Schnittlauch-Rahm & getrockneten Tomaten  
17,90€

### Hausgemachtes Chili Sin Carne

von Soja-Gehacktem & schwarzen Bohnen  
serviert mit gebacken Tortilla-Ecken & Koriander-Soja-Joghurt  
15,20€

## Dessert

### Limetten-Parfait

Fruchtiges Parfait an herb-süßem Kumquat-Ragout & Granatapfel  
7,20€

### Mousse au Chocolat

von der Valrhona Schokolade mit Himbeer-Sorbet  
& eingelegten Beeren  
8,70€

### Fourme d'Ambert

Französischer Edelschimmelkäse aus der Auvergne – mild & cremig  
mit Akazienhonig gratiniert & Holunder-Balsamico-Glace  
dazu servieren wir Baguettescheiben  
7,20€