

À-LA-CARTE IM SOMMER

APÉRITIFS

PREISE IN EURO

GLAS CRÉMANT EXTRA BRUT – WEISS/ROSÉ 0,1 L 5,5/6
BELEBEND FRISCH, TROCKEN-FRUCHTIG, FEIN MOUSSIEREND

MUSCAT D'ALSACE 0,15 L 5,5
FRUCHTIG-TROCKENER, IDEALER APÉRITIFWEIN

MOSCATO D'ASTI DOCG – WEISSWEIN 0,15 L 6
HERRLICH FRUCHTSÜSS & SPRITZIG MIT NUR 5 % A.!

GLAS „HUGO“ ALKOHOLFREI 0,20 L 4,5
MIT SELBSTGEMACHTEM HOLUNDERBLÜTENSIROUP

RHABARBER-COCKTAIL ALKOHOLFREI 0,20 L 4,5
MIT SELBSTGEMACHTEM RHABARBERSAFT



VORSPEISEN

BUNTER FRISCHER SALATTeller ALS BEILAGENSALAT 5,5
MIT 4ERLEI BLATTSALATEN & 3ERLEI ROHKOST AN
SELBSTGEMACHTER KRÄUTERVINAIGRETTE

„VELLUTATA“ VON FRISCHEN ARTISCHOCKEN 7,5
SEHR FEINE EDELSUPPE – WIRD IM GLAS SERVIERT
+ 3 STÜCK GAMBAS AUS BIODYNAM. ZUCHT AUFPREIS + 5

LYONER WURSCHSCHDSALAT 11,5
REICH GARNIERT & MIT BROT. AUCH ALS
„STRASBOURGER WURSTSALAT“ MIT KÄSE AUSLIEFERBAR

KLASSIKER

ROSTBRATEN MEXIKANISCH (ZWIEBELROSTBRATEN) 21,5
ZARTES FÄRSEN-ROASTBEEF MIT LEICHT SCHARFEM
ZWIEBEL-PAPRIKAGEMÜSE, SCHÖNER BRATENSAUCE
& BRATKARTOFFELN, POMMES FRITES ODER SPÄTZLES

MAISPOULARDE – COQ AU VIN 21,5
IN RIESLING GESCHMORTE FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE
UND MIT EINER SAUCE AUS SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN &
CRÈME FRAÎCHE VERFEINERT. DAZU BUTTER-TAGLIATELLE



SALATE & VEGETARISCH

BLATTSALATE MIT RUMPSTEAKSTREIFEN 19,5
VOM FÄRSENROASTBEEF, ZARTROSA GEBRATEN MIT
KIRSCHTOMATEN, ROSMARINO, GROBEM FLEUR DE SEL
& UNSEREM EIGENEN EXTRA VERGINE OLIVENÖL

BLATTSALATE MIT FLAMBIERTEN GARNELN 21,5
IN COGNAC GESCHWENKTE & FLAMBIERTE GARNELN
AN HERRLICHEN SOMMERSALATEN
*ACHTUNG: UNSERE GAMBAS SIND ARTGERECHT & IN HEIMISCHER
ZUCHT GEWACHSEN, NICHT TIEFGEFROREN & OHNE ANTIBIOTIKA
(SIEHE WWW.CRUSTANOVA.COM)*

PAPPARDELLE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN 16,8
MIT OLIVENÖL MARINIERT & GROBEN PARMESANHOBELN

HAUSGEMACHTE, ANGEBRATENE KRÄUTER-
SEMMELKNÖDEL MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN 14,8



HAUSGEMACHTE DESSERTS

PANNA COTTA MIT FRISCHEN ERDBEEREN ODER
CAFÉ GOURMAND JE 7,5