

Liebe Gäste,

Sie können natürlich die Gerichte aus unseren Menüs einzeln bestellen, die abgebildeten Preise beziehen sie sich eben an die á la Carte Portionierung.

Etwas mehr als nur eine Vorspeise

*6 Escargot (Schnecken) in Weißwein-Pilzen-
Tomaten-Knoblauch 14,50€*

Kleiner Garten-Salat in Rotweinessig-Vinaigrette 6,50€

Marinierter Picandou (Rosmarin, Piment, Lorbeer) 14,50€

*Salat von der Buffel-Mozzarella, Rosmarin-Champignon in Rote
Beete Vinaigrette 14,50€*

Pasta al Forno Timbale (Melanzane) 10,00€

Hauptgerichte

*Pastinake-Pecorino-Polpette in Tomaten-Weißwein,
Gemüse und Rösti 19,50€ (Veg)*

*Coc au Vin (Maispoularde-Supreme), Knoblauch, Tomaten,
Rosmarin,
Rotwein usw., Gemüse und Rösti 19,50€*

*Ragout von dem Eifeler-Urlammschulter
in Mokka-Tomaten-Stromberger-Pflaume, (etwas scharf)
Gemüse und gebratenes Kichererbsen-Polenta 24,50€*

*Rumpsteak (Arg. Campo-Beef) mit grünen Pfeffer Kruste
kräftiges Rotweinjus, und Gemüse 26,00€*

Dessert

Mousse au Chocolat an Calvados Äpfel 8,00€

Martino's Käseauswahl

3 Sorten 9,50€

5 Sorten 14,50€

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe wenn Speck.

*Allergene: Gluten=Nudel-Strudel-Krusten-Panade, Ei=Timbale-Mousse au Chocolat,
Laktose=Mousse au Chocolat, Weichtier: Schnecken, Fisch wenn Fisch*