

## MENÜ

MARKTSALAT  
Croûtons

\*\*\*\*\*

IKARIMI LACHS  
Mango  
Avocadocreme  
Wakame  
Braune Butter

\*\*\*\*\*

RUMPSTEAK  
Rahmjus  
Pfifferlinge  
Pommes Dauphine

\*\*\*\*\*

TAGESDESSERT

4-Gang Menü 72 €  
3-Gang Menü (ohne Lachs) 55 €

## WEINEMPFEHLUNG

2022  
WESTHOFENER CHARDONNAY  
Barriqueausbau  
trocken  
0,1 l 4,60 €  
0,2 l 7,90 €  
0,75 l 28,00 €

## SUPPE & VORSPEISEN

TOM KHA  
*Ananas-Curry-Kokossuppe*  
Garnelen  
12 €

ERINNERUNG AN 3 TEXTUREN  
*asiatisches Beef Tatar*  
Naan Brot  
Frühllauch  
Pak Choi  
Soja  
19 €

IKARIMI LACHS  
Mango  
Avocadocreme  
Wakame  
Braune Butter  
19 €

SASHIMI VON DER WASSERMELONE  
Zweierlei Ziegenkäse  
Eingelegte Feige  
Wildkräutersalat  
Haselnuss  
17 €

MARKTSALAT  
Croûtons  
10 €

## ZWISCHENGERICHT

IBERICO SCHWEINEBAUCH  
geschmortes Sauerkraut  
Gartenkresse  
17 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

## HAUPTSPEISEN

### KALBSRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

*rosa gebraten*  
Kalbsjus  
eingelegter Spitzpaprika  
Cremige Polenta  
Maisbrot  
32 €

### ELSÄSSER CORDON BLEU

Münster Käse  
Rauchschinken  
Karoffel-Gurken-Salat  
27 €

### RUMPSTEAK

Rahmjus  
Pfifferlinge  
Pommes Dauphine  
35 €

### ROTBARSCH

*gebraten*  
Senfschaum  
Ofenfenchel  
Kartoffelstampf  
29 €

### ACQUERELLO RISOTTO

*vegetarisch*  
Pfifferlinge  
marinierte ZebraTomaten  
25 €

## DESSERTS

### HAUSGEMACHTES SORBET

eine Kugel nach Tagesangebot  
3 €

### SEKTSORBET

eine Kugel hausgemachtes Sorbet  
nach Tagesangebot  
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen  
8 €

### TAGESDESSERT

nach Tagesangebot

## SIE PLANEN EINE FEIER ...

Konfirmation, Kommunion, Geburtstag, Betriebsfest, Weihnachtsfeier ....., was immer Sie feierlich begehen möchten, findet im Vis-à-Vis den passenden Rahmen.

Dafür machen wir unser Restaurant auch gerne außerhalb unserer Öffnungszeiten auf.

Wir reservieren für Sie eine große Tafel oder sogar das ganze Restaurant, wenn Sie viele Gäste haben.

Im Sommer können Sie in unserem Hof mit mediterranem Flair feiern.

Essen und Getränke stimmen wir vorher mit Ihnen ab. Unser Küchenchef hat immer gute Ideen für Ihren Anlass. Die passenden Weine empfehlen wir Ihnen natürlich auch dazu.

Sprechen Sie uns an, wir nehmen uns gerne Zeit für Ihr Event.