

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
Frühlauh
Pak Choi
Soja

19 €

IKARIMI LACHS

Mango
Avocadocreme
Wakame
Braune Butter

19 €

SASHIMI VON DER WASSERMELONE

Zweiertei 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.