

Suppe

Französische Bouillabaisse

dreierlei Fisch nach Tageseinkauf, Venusmuscheln, Garnelen, Rouille und Baguette

klein 15,90/ groß 19,50

Vorspeisen

Avocado Crostini

geröstetes Brot mit Avocado, kandierten Tomaten und Wasabisprossen

10,50

Beinschinken vom Wiener Fleischhauer Gissinger

mit Kren, Essiggurken und Brotkorb

15,90

Carpaccio

Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mariniert mit Zitrone und Olivenöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen auf Trüffelcreme

15,90

Oktopussalat

zartes Tintenfischfleisch im Orangensud, mit Cherrytomaten, Kräutern und Knoblauchbaguette

20,50

Käselektion von der Fromagerie Abt

Auswahl erlesener Käselektion mit Trauben, Walnüssen und Butter und Senfmarmelade

20,50

Tatar „Trio“ á la Hochreiter

pikantes Beef Tartar, süß nussiges Thunfischtartar mit Wasabi Gurken und fruchtigem Avocadotatar, dazu geröstetes Brot

29,90

Flammkuchen

„Elsässer Art“

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

12,90

„Ziegenkäse“

mit Sauerrahm, gereiftem Ziegenkäse, frischen Zwiebeln und Rosmarinhonig beträufelt

13,50

„Sardellen“

mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oregano

15,50

„Tartufo-Salami“

mit Trüffelsalami, Bergkäse

16,90

Salate

Gemischter Salat der Saison

bunter gemischter Salat mit Orangenbalsamicodressing

5,90/10,90

auch wahlweise mit Hähnchenbrust

+ 6,90

oder mit Ziegenkäse

+ 7,90

oder marinierten Garnelen

+ 8,90

oder mit Rinderstreifen „Scotland Hills Flat Loin“

+ 9,90

Soup

French Bouillabaisse

small 15.90 / large 19.50

three kinds of fish after daily shopping, clams, shrimp, rouille and baguette

Appetizers

Avocado crostini

toasted bread with avocado, candied tomatoes and wasabis sprouts 10,50

Leg ham from Wiener Fleischhauer Gissinger

with horseradish, pickles and bread basket 15,90

Carpaccio

Thinly sliced beef fillet, marinated with lemon and olive oil, rocket, parmesan and Pine nuts on truffle cream 15,90

Octopus salad

tender squid meat in orange stock, with cherry tomatoes, herbs and garlic baguette 20,50

Cheese selection from the Fromagerie Dept.

Selection of exquisite cheese selection with grapes, walnuts and butter and mustard jam 20,50

Tatar "Trio" à la Hochreiter

spicy beef tartare, sweet nutty tuna tartare with wasabi cucumber and fruity avocado tartare, with toasted bread 29,90

Tarte

"Alsatian style"

with sour cream, bacon, onions and spring onion 12,90

"Goat cheese"

drizzled with sour cream, ripened goat cheese, fresh onions and rosemary honey 13,50

"Anchovies"

with tomato sauce, anchovies, capers and oregano 15,50

"Tartufo salami"

with truffle salami, mountain cheese 16,90

Salad

Mixed seasonal salad

colorful mixed salad with orange balsamic dressing 5,90/10,90
also optionally with chicken breast + 6,90
or with goat cheese + 7,90
or marinated shrimp + 8,90
or with beef strips "Scotland Hills Flat Loin" + 9,90

all prices in €

