


vorspeisen


- antipasti-schiffchen  8,90
mit getrockneten tomaten, zweierlei kalamata-oliven,
parmesan, melanzani (auberginen) und serrano-schinken
- rinder-carpaccio 9,90
hauchzart geschnittenes rinderfilet an olivenöl,
rucola und parmesan

suppen


vorspeise hauptspeise

- cremig kartoffelsüppchen 3,90 5,90
mit speck & croutons
- rinderkraftbrühe (consommée double) 4,50 6,50
mit markklößchen und gemüse brunoise

hausgemachte flammkuchen

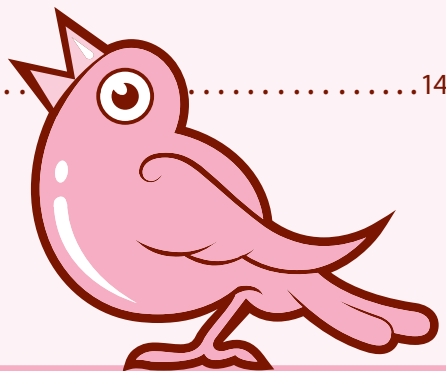
- flammkuchen belegt mit rahm, käse,
lauchzwiebeln & speckwürfeln ^{1,3,12} 7,50
- flammkuchen belegt mit rahm, käse,
lauchzwiebeln & schinkenstreifen ^{1,3,12} 7,90
- flammkuchen belegt mit rahm, käse, 9,90
kirschtomaten, rucola & fetakäse
- flammkuchen belegt mit rahm, käse,  9,90
ratatouille, ziegenkäse & waldhonig
- flammkuchen belegt mit rahm, käse, 9,50
räucherlachs, dill & lauchzwiebeln
- flammkuchen belegt mit rahm, 8,90
apfel, zimt & zucker

desserts

- hausgemachte flambierte crème brûlée  5,50
von der bourbon-vanille mit frischen fruchten umlegt
- vanilleeis¹ mit heißen himbeeren und sahn 5,80
- hausgemachtes lauwarmschokoladenküchlein mit vanilleeis¹ ... 5,80
- kleine gemischte käseauswahl mit trauben und feigensenf 8,20

unsere empfehlung

- ofenkartoffel auf provenzalischem gemüse und tomaten 9,90
- penne picante mit kirschtomaten, 9,90
rucola und parmesan in feinem olivenöl geschwenkt
- penne mit gebratenen rinderstreifen an pfeffersauce und jungem lauch 12,80
- mit honig karamellierter ziegenkäse 11,90
auf ratatouille-gemüse und couscous
- maispoularde gefüllt mit mozzarella und getrockneten tomaten 14,90
an pesto-fettuccine und mediterranem gemüse
- gebratenes lachssteack auf limonenrisotto 14,90
mit geschmolzenen strauchtomaten
- rosa gebratene entenbrust im gemüsebett 17,80
mit hausgemachtem kartoffelpüree
- kräuterrisotto mit gebratenem riesengarnelen-spieß 17,20
- in barolo geschmorter rinderbraten 17,50
mit rahmwirsing und serviettenknödeln
- großer knackiger feldsalat aus der region  14,90
mit gebratenem lammfilet



unsere klassiker

- coucou-burger 11,90
- hähnchenbrustfilet im cornflakesmantel
gebraten, geschichtet in salat, gurke, speck,
tomate und cocktailsauce **wahlweise mit...**
- wiener schnitzel 16,90
dünn geschnittenes kalbfleisch paniert in
feinem brotmehl **wahlweise mit...**
- rinderhüftsteak 19,90
mit frischem marktgemüse **wahlweise mit...**

wahlweise mit...
... ofenkartoffel und kräuterquark
... hausgemachtem kartoffelpüree
... bratkartoffeln
... pasta
... pommes frites
... gemischtem blattsalat

**die erste beilage ohne aufpreis
jede weitere beilage zzgl. € 2,50**

salate

- kleiner knackiger feldsalat aus der region 6,90
mit lauwarmen kartoffeldressing
- großer knackiger feldsalat aus der region... 9,90
mit lauwarmen kartoffeldressing
- kleiner gemischter salat der saison.  4,90
mit gerösteten sonnenblumenkernen
- großer gemischter salat der saison. 7,90
mit gerösteten sonnenblumenkernen
- hoppels lieblich 8,50
frischer rucola-salat mit **kirschtomaten** und **gehobeltem
parmesan** in balsamico-dressing
- mamma mia 8,90
kirschtomaten mit **bällchen-mozzarella** und frischem **basilikum**
mit balsamico-dressing
- waldhocker 8,90
großer gemischter blattsalat mit dreierlei frischen rohkostsalaten
und paniert-frittierten **champignons** an **kräuterquark**
- kartoffelheld 8,90
großer gemischter blattsalat mit dreierlei frischen rohkostsalaten
ofenkartoffel an **zweierlei saucen**
- hahnenkamm 10,50
großer gemischter blattsalat mit dreierlei frischen rohkostsalaten
balsamico-hähnchenstreifen^{1,12} und kirschtomaten
- zicke  10,90
großer gemischter blattsalat mit dreierlei frischen rohkostsalaten
und **warmem ziegenkäse** auf **frischem ananasring** und lavendelöl
- wellenreiter 11,90
großer gemischter blattsalat mit dreierlei frischen rohkostsalaten mit
geräuchertem **forellen-filet** und **räucherlachs** an **sahne-meerrettich**
- tiefgang 14,90
großer gemischter blattsalat mit dreierlei frischen rohkostsalaten
und **gebratenen riesengarnelen** in knoblauch- limettenbutter

... und zum Essen
ein erfrischendes
Carpe Diem. 



wir führen fleisch aus der region und arbeiten mit
hiesigen bauernhöfen und metzgereien zusammen.

liebe gäste,
wir sind verpflichtet gesetzliche bestimmungen einzuhalten. daher haben sie hier eine liste unserer zusatzstoffe. diese zusatzstoffe bedeuten in keinem fall, dass wir unsere speisen für sie nicht frisch zubereiten. dennoch ist eine fleischwurst heute fast generell mit antioxidationsmitteln versetzt. auch fast jeder tafelessig enthält solche. schauen sie mal privat auf ihre flaschen zu hause und sie werden erstaunt sein, wie viele inhaltsstoffe vorhanden sind. einige unserer rezepturen haben wir verändert, um zusatzstoffe so weit wie möglich zu vermeiden.

¹ mit farbstoff
² coffeinhaltig

³ mit konservierungsstoff
⁴ mit süßungsmittel saccharin

⁵ mit süßungsmittel cyclamat
⁶ mit süßungsmittel aspartam enth. phenylalaninquelle

⁷ mit süßungsmittel acesulfam
⁸ mit phosphat

⁹ geschwefelt
¹⁰ mit geschmacksverstärker

¹¹ chininhaltig
¹² mit antioxidationsmittel

¹³ geschwärzt
¹⁴ gewachst



für unsere salate bevorzugen wir erzeugnisse aus der region
und verwenden ausschließlich frische produkte.
unsere salate werden generell mit unserem laktose- und
glutenfreien hausdressing¹² serviert (crèmedressing¹²).
gerne können sie ihren salat auch mit kräuterdressing¹²
oder balsamicodressing^{1,12} bestellen.

