



Levante trifft Provence

32

*Rumpsteak – Kräuterbutter – gebratene rote Zwiebeln –
Taboulé – provenzalisches Ratatouille*

unsere Weinempfehlung: *Schneider Ursprung*

Auch vegetarisch: *Selleriesteak – Kräuterbutter –
gebratene rote Zwiebeln – Taboulé – provenzalisches
Ratatouille* 27.5

unsere Weinempfehlung: *Gies-Düppel, Weißer Burgunder*

Ein Hauch von Küste

27.5

*Gebratene Scholle – Schwenkkartoffeln – Ratatouille-
Gemüse*

unsere Weinempfehlung: *Les Grains Vermentino*

Direkt aus dem Ofen

16.5

*Flammkuchen – grüner Spargel – Cocktailtomaten –
Sauce Hollandaise*

unsere Weinempfehlung: *Schmitt-Weber Grauburgunder*

Bonjour Nizza

19

Salat – Thunfisch – Oliven – rote Zwiebeln

unsere Weinempfehlung: *Les Grains Merlot rosé*