



KNIPSERS
HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT

SPEISEKARTE

MEERESFRÜCHTE

Absolut frisch! Die rohen Austern werden serviert mit Pumpernickel, Weißwein-Echalotten und Aioli

Austern auf Eis

Fine de Claire »Excellence« | 3 Stück | 12,00 €
Gillardeau »Spécial « | 3 Stück | 18,00 €

Crevette Rose

in der Schale mit Mayonnaise
3 Stück | 18,00 €

Jakobsmuscheln »Gratin« in der Schale überbacken

Champignon, Emmentaler Käse, Weißweinveloutée
2 Stück | 25,00 €
3 Stück | 34,50 €

SALAT

*Raffinierte »Starter«,
die Lust auf mehr machen...*

Salade du Moment - Gemischter Salat der saison „Ceaser Style“

Champignons, gekochtes Ei, Parmesan, Croutons
17,00 €
Jakobsmuscheln und Gambas
28,00 €
Geräucherte Entenbrust, gebratene Wachtel
26,50 €

AUS DEM OZEAN

Mehrmals wöchentlich frisch geliefert – von unseren Fischern aus der Bretagne oder vom Fischmarkt aus Paris.

Christian's Fischsuppe „Facon Bouillabaisse“

mit Fischfilet, Knoblauchcroutons und Sauce Rouille
als Vorspeise | 24,00 €
als Hauptgericht | 42,00 €

Bretonischer Wildfang Fisch »Petit Bateaux« als Hauptspeise

Gegrillt auf der Teppanyaki Platte, Légumes du jour,
Tagespreis – wir beraten Sie gerne!

VEGETARISCH

*Vegetarische Köstlichkeiten,
vielseitig und voller Raffinesse.*

Safran Risotto

geröstetes Brioche, Gemüse Püree, Parmesan
28,00 €

PASTA

*Klassiker, die jeder mag.
Modern interpretiert – klassisch inspiriert.*

Pfälzer Wildravioli „Raviowild“

Waldpilz-Bouillon-Minestrone, Parmesan Croutons
28,50 €

Gambas / Pulpo / Jakobsmuscheln

Bandnudeln und Kirschtomaten
32,00 €

DESSERT

Tarte Maison

*Wir backen täglich eine Tarte Maison für Sie
– saisonal belegt – nach Lust & Laune
unserer Pâtissière*
Natur | 12,00 €
mit geschlagener Sahne aus der Normandie | 14,00 €
mit hausgemachtem Vanille Eis | 15,00 €
mit Eis und Sahne | 16,50 €

Crème brûlée „du jour“

hausgemachtes Eis | 14,00 €

Dessert des Tages
Fragen Sie uns!

FLEISCH VOM GRILL

*Fleisch bester Qualität, am Knochen gereift. Garstufe nach
ihrer Wahl. Gebraten auf der Teppanyaki Platte.*

Kalbsleber Balsamico Jus

Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree,
saisonale Gemüse vom Grill
32,00 €

RIND VOM „ABERDEEN BLACK“:

Entrecotes „Rib Eye“ ca. 300 g.
saisonales Gemüse vom Grill, Ofen-Kartoffeln
49,00 €

Kalbskotelett

Rosmarin Jus, Tomaten-Kompott
saisonales Gemüse vom Grill, Ofen-Kartoffeln
38,00 €

KÄSE

Käse Auswahl

von unserem Reifmeister Monsieur Antony
mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott
3 Sorten | 14,00 €
5 Sorten | 18,50 €

DIGESTIF 2cl

Distillerie Artisanale Hagmeyer – Balbronn / Elsass

Traditionnelle

Quetsch d'Alsace	6,50 €
Mirabelle d'Alsace	6,50 €
Kirsch d'Alsace	6,50 €
Poire Williams de Balbronn	6,50 €
Framboise d'Alsace	7,50 €

Gourmand

Vielle Prune	8,50 €
Coing	8,50 €
Marc de Gewürztraminer d'Alsace	8,50 €
Gingembre	7,50 €

Destillerie Achim Lingenfelder – Großkarlbach

Williams Birnen	7,50 €
Syrah Trester	8,50 €
Gelber Orleans	9,50 €
Vogelbeere	8,50 €
XO Riesling Eisweinbrand	10,50 €

Brennerei Rochelt – Tirol / Österreich

Klassiker

Gravensteiner Apfel	24,50 €
Wachauer Marille	24,50 €
Williams Birne	24,50 €

Raritäten

Schwarzer Ribisel	24,50 €
Walldhimbeere	24,50 €

Schnapscuvee

Inntaler	24,50 €
----------------	---------

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kaffeemanufaktur „Weidmann“ Kirchheimbolanden

Espresso	3,10 €
Caffè Americano	3,40 €
Cappucino	4,50 €

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mi – Fr: 12:00 bis 14:00 Uhr & 18:00 bis 23:00 Uhr

Sa + So: 12:00 bis 23:00 Uhr

Mo + Di: Ruhetag

Feiertage: 12:00 bis 22:00 Uhr

Letzte Küchenbestellung: mittags 13:30 Uhr, abends 21:00 Uhr

RESERVIERUNGEN

Telefon: 06359 945 92 11