

# Unser Klassiker Menü...immer wieder gern

3 Gang Menü 34,90 € / 4 Gang Menü 42,90 € / 5 Gang 49,00

## Vorspeisen

<b>3 Stück Fine d´Claire Austern aus der Normandie</b>		10,50 €
Zitrone / Schalotten Vinaigrette	pro Stück	3,50 €
<b>Rote Beete &amp; Camembert d´Normandie</b>		12,90 €
Rote Beete Salat / Trauben / getrüffeltes Camembert gebacken / Rucola		
<b>Unsere Französische Zwiebelsuppe</b>		8,90 €
Zwiebel / Speck/ Croutons / Käse		
<b>Hausgeräucherter Lachs und Kartoffelrösti</b>		11,90 €
mild geräucherter Lachs / Kartoffelrösti / Honig-Dill – Senf Sauce		

## Hauptsache ...immer wieder gern

<b>Unsere Rinderroulade</b>	1 Roulade	18,90 €
Rinderroulade mit klassischer Füllung, Beilagen variieren nach saisonaler Verfügbarkeit	2 Rouladen	23,90 €
<b>Zanderfilet Alte Sauerkrautfabrik</b>		19,90 €
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Rahm Sauerkraut / Cognac Pfeffer Rahm		
<b>Kalbsleber Berliner Art</b>		18,90 €
gebratene Kalbsleber/ Kartoffelpüree/ Schmorzwiebeln/ karamellisierten Äpfel Kalbsjus		
<b>Nieren so wie wir sie lieben</b>		18,90 €
Kalbsnieren /Senfsauce / Gemüse / Kartoffelpüree		
<b>Crème Brûlée von der Tahiti Vanille</b>		8,90 €
mit frischen oder eingelegten Obst je nach Jahreszeit		
<b>Unser Crumbel frisch aus dem Ofen</b>		8,90 €
Obst der Saison / Marzipan / Mandeln / Vanilleeis		

---

## Weitere Hauptgänge

<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b>	21,90 €
Kalbsschnitzel / unsere selbst gemachten Pommes / Zitrone / Kapern und Sardellen Gurkensalat / Preiselbeeren	
<b>Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art</b>	21,90 €
Kartoffelrösti / Kalb / Champignons / Rahm / Kerbel	

## Menü ...Mal was Anderes

### unser Fauna Frühlings Menü

Menü in 3 Gang 45,00 € / 4 Gang 55,00 € / 5 Gang 65,00 €

- **Jakobsmuschel & Rote Beete**  
Jakobsmuscheln mariniert / Rote Beete / orientalische Aromen / junge Kräuter 16,90 €
- **Lachs ist doch nicht Gin´los** 15,90 €  
In Ginger Beer marinierter Lachs / Gurke / Wegesrand Gin aus Mönchengladbach / Kresse
- **Kalbsleber & geräucherter Aal** 14,90 €  
Kalbsleber / geräucherter Aal / Nuss Butter / BBQ
- **Tatar vom geräucherten Rinderfilet** 16,90 €  
Rindertatar / getrocknete Tomaten/ Rucola / Parmesan
- **Jakobsmuscheln & Kapuzinerkresse** 26,90 €  
Jakobsmuscheln / Kapuzinerkressen Risotto/ Spargel/ Pata Negra d Belota
- **Duett vom Kalb** 28,90 €  
Kalbsrücken / Kalbsragout / gebratener Spargel/ Cherry Tomaten/ alter Balsamico
- **Unsere Große Bouillabaisse** 28,90 €  
Steinbutt / Loup de Mer / Seeteufel / Garnele u.v.m. / Croutons / Aioli
- **Käse** 9,90 €  
Auswahl verschiedener Käsesorten / hausgemachte Weißwein Gelee / Unser Schwarzbrot
- **Haselnuss & Karotte** 12,90 €  
Unsere Interpretation von der Harmonie zwischen Haselnuss & Karotte
- **Oder...**

## Menü ...Mal gerne Ohne

### unser Flora Frühlings Menü

Menü in 3 Gang 36,90 € / 4 Gang 42,00 € / 5 Gang 49,00 € / 6 Gang 59,00 €

- **Salat von Frühlingsgemüse** 13,90 €  
Frühlingsgemüse / Kräuter / Kräuter Öl
- **Pochiertes Landei & grüner Spargel** 12,90 €  
Ei vom Bauern neben an / grüner Spargel / Parmesan / Nussbutter / Quinea
- **Salatherzen & Schafjoghurt mit Wildkräuter** 12,90 €  
Geschmorte Salatherzen / Wildkräuter / Schafjoghurt / geröstet Gerste
- **Heptalogie vom Sellerie** 14,90 €  
Interpretation vom Sellerie
- **Wassenberger Spargel** 16,90 €  
Gratiniert mit Parmesan / getrocknete Tomaten/ Basilikum
- **Rhabarber – Schafjoghurt** 12,90 €  
Harmonie von Rhabarber & Schafjoghurt /Nuancen von Sellerie und schwarzen Pfeffer

## Unsere Jahrgangs Sardinen

Jahrgangs Ölsardinen sind eine Delikatesse und werden nur in limitierter Anzahl Produziert. Mild im Geschmack und leicht mit Fleur de Sel abgeschmeckt, sind einer Dose ca. 5 ausgesuchte Sardinen in bestem Olivenöl eingelegt. Sie sind saftig, von zarter Konsistenz und können im Ganzen gegessen werden. In jedem Jahr der Lagerung werden diese Sardinen besser, da die Hochzeit zwischen Olivenöl und Sardine sich nur langsam anbahnt, sich dann aber eine unvergleichbar harmonische Beziehung entwickelt.

### Wir servieren unsere Sardinen mit geröstetem Baguette, Zitrone und Tomatensalat

2009	16,90 €	2014	17,90 €		
2011	16,90 €	2015	16,90 €	in Galizischer Soße	15,50 €
2012	16,90 €	2016	16,90 €	Olivenöl & Zitrone	16,90 €
2013	19,90 €	2017	16,90 €	Olivenöl & Chili	19,90 €
				Geräuchert	19,90 €
				Spanische Tomaten Soße	12,90 €

## Unsere Feuerkekse

**BBQ & Zwiebel** 14,90 €

Creme Frâiche / BBQ Sauce/ Hackfleisch / Bacon / Zwiebeln

**Garnele** 16,90 €

Krustentier Creme Frâiche / Wildfanggarnelen / Tomaten / Frühlauch

**Ziegenkäse und Feige** 14,90 €

Creme Frâiche / Ziegenkäse / Walnüsse / Feigen / Äpfel / Feigensenf

**Geräucherter Lachs & Avocado** 15,90 €

Creme Frâiche / Mozzarella/ geräucherter Lachs / Avocado / rote Zwiebeln / Trüffel

**Duett von Feuerkekse** 16,90 €

Variation vom Flammkuchen, suchen Sie sich zwei Variationen aus der aktuellen Karte aus.

## Grünzeug

**Cesar Salat** 8,90 €

Salatherzen / Cesar Dressing / krosser Speck / Croutons /Parmesan

**Rucola Salat mit Zitronenvinaigrette** 8,90 €

Rucola / Zitronenvinaigrette / getrocknete Tomaten / Parmesan

Wahlweise mit:

Hähnchenbrust / in Calvados Flambierte Kalbsleber / mit flambierten Wildfang Gambas 15,90 €

## Hart aber Weizen

Unsere hausgemachten Nudeln

**Spaghetti – Artischocke & Meeresfrüchte**

Hausgemachte Spaghetti / Artischocke / Meeresfrüchte / Kräuter/ getrocknete Tomaten 18,90 €

**Tagliatelle & Kalbgeschnetzeltes Züricher Art**

Hausgemachte Tagliatelle / Kalbgeschnetzeltes Züricher Art /Champignons / Kerbel 18,90 €