

Tappo to go

Vorspeisen und Zwischengericht

Trüffelpommes	7,50
Rucolasalat / rote Beete / Confittomaten / Parmesan / Croutons	8,50
Tatar vom Matjes / rote Beete / Cornichons / Schalotten	9,50
Tatar vom Rind / 8 Aromaten	12,50
Pate Maison / Schalottenkonfitüre / Pflaumenchutney	8,50
Jakobsmuscheln / Spinatsalat	9,50
Boudin im Brickteig / Apfelchutney	8,-
Risotto / Steinpilze / Crevetten / Blattspinat	12,50
Hausgebeizter Lachs / Honig – Senfvinaigrette / Reibekuchen	13,-
Garnelen Diavolo / Ingwer / Chili / Knoblauch	13,50
Tuna Tataki / Zuckerschoten / Daikonrettich / Mangochutney / Wasabi	kl. 14,-/gr. 22,-

Dessert

Topfenknödel / Mohnbutter / Tahiti Vanillesauce	6,50
Mousse au Chocolat / Beerenobst / Tahiti Vanillesauce	7,50

Hauptgerichte

Tagliarini / Sommertrüffel / Parmesan / Salat	15,-
Couscous / Hummus / Harissa / Dill – Minzjoghurt / Merguez	15,- / 18,-
Zitronen – Ziegenkäseraviolis / Pilze der Saison	15,-
Tintennudeln in Estragon / Pastis / Rotbarsch / Jakobsmuscheln / Crevetten	17,-
Kalbszunge / Kürbiskernvinaigrette / Gemüse / Kartoffeln / Parmesan	19,50
Rucolasalat / gebratene Rinderstreifen / Pilze der Saison / Parmesan	16,50
Sauerbraten vom Pferd / Kartoffelpüree / Karamelläpfel / Salat	18,50
Königsberger Klopse vom Kalb / Kapernsoße / Kartoffeln / rote Beete Salat	18,50
Maispoularde / Zitronen – Ziegenkäseravioli / Pilze der Saison	22,-
Elsäßer Schlachtplatte / Sauerkraut / Würste / Speck / Morteau	22,50
Casoulet Toulousienne / weiße Bohnen / Gänseconfit / Hirsch / Speck / Morteau	24,50
Catch of the day / Steinpilzrisotto / Blattspinat	24,50
Confit von der Gans / Bratapfel / Rotkohl / Serviettenknödel / Maronen	26,50
Arg.Rumpsteak „La Morocha“ / Sc. Bercy / Pilze der Saison o. Trüffelpommes	26,-/28,-