

# Speisekarte

## Vorspeisen

Kleine bunte Salatschale mit hausgemachtem Dressing und Thymian-Croutons 1.), 3.), 4.), 8.)	4,50 €
Gegrillte Tranche vom Flusszanderfilet auf ausgesuchten Kräutern im Schaum serviert 1.), 3.), 4.), 8.)	7,50 €
Gebratene Kartoffelnudelteigbällchen auf italienischer Blauschimmelkäsesoße und geschmolzenen Tomaten mit Oliven in provenzalischen Kräutern gegart 1.), 3.), 4.), 8.)	8,50 €
Medaillon vom norwegischen Lachsfilet auf Essenz von wilden Dillspitzen mit Riesling und Sahne verfeinert 1.), 3.), 4.), 8.)	9,50 €
Ausgesuchte Blattsalate mit feinen Rohkostsalaten untermalt an karamellisierter Maispouardenbrust und hausgemachtem Sauerrahmdressing 1.), 3.), 4.), 8.)	10,50 €
Variation von Rohkostsalaten an bunter Auswahl von Blattsalaten mit hauseigener Vinaigrette verfeinert und gegrilltem Zanderfilet 1.), 3.), 4.), 8.)	12,50 €



# Speisekarte

## Aus dem Suppentopf

Weißer Tomatensuppe mit frischem Basilikum <small>1.), 3.), 4.), 8.)</small>	4,50 €
Schaumsüppchen vom gelben Paprika mit Tomaten-Chorizo-Toast <small>1.), 3.), 4.), 8.)</small>	4,50 €
Spanische Gemüsekaltschale aus Feinem von Paprika, Gurken und Tomaten mit frischer Basilikummarinade verfeinert	4,50 €
Karotten-Koriander Süppchen mit Lachs-Canapé und Schnittlauch-Creme <small>1.), 3.), 4.), 8.)</small>	5,00 €

## Vegetarische Gerichte

Nudelnest auf sommerlichem Tomatenkompott und gegrilltem Gemüse in Olivenöl mariniert <small>2.), 4.), 5.), 8.), 11.)</small>	10,50 €
Gebatene Kartoffelnudelteilchen auf italienischer Blauschimmelkäsesoße und geschmolzenen Tomaten mit Oliven in provenzalischen Kräutern gegart <small>2.), 4.), 5.), 8.), 11.)</small>	12,50 €
Teigtaschen mit Frischkäse gefüllt in Petersilienschaum mit frisch gehobeltem Parmesankäse <small>2.), 4.), 5.), 8.), 11.)</small>	13,50 €



# Speisekarte

## Frisch aus Neptuns Reich

- Barschfilet in der Pfanne  
mit Butter und heimischen Kräutern gebacken  
an buntem sommerlichen Gemüse  
und schwarz-weißem Reis 1.), 2.), 4.), 8.), 11.) 18,50 €
- Gegrilltes Lachsfilet auf Dijon-Senfsoße  
mit Sommerblütenhonig verfeinert  
auf Bandnudeln in Butter geschwenkt 1.), 2.), 4.), 8.), 11.) 21,50 €
- Filet von der Dorade auf Basilikum-Risotto  
und mariniertem bunten Gemüse 1.), 2.), 4.), 8.), 11.) 22,50 €

## Vom Grill und aus der Pfanne

- Medaillons von der Schweinelende auf Calvados-Schaum  
mit hausgemachten Spätzle 1.), 2.), 4.), 6.), 8.), 11.) 16,50 €
- Gegrillte Brust von der Maispoularde  
auf Madrocas-Curry-Soße,  
in Butter geschwenktem Reis und kleinem Gemüse 2.), 4.), 6.), 8.), 11.) 17,50 €
- Filetkopf und -spitzen in Cognac flambiert  
mit grünem Pfeffer verfeinert und  
hausgemachten schwäbischen Spätzle 1.), 2.), 4.), 6.), 8.), 11.) 18,50 €



# Speisekarte

Aus dem 800 C° heißen Beefer Grill

- Hausgemachtes Dry-Aged Rumpsteak  
mit Pfeffersoße und mediterranem Gemüse<sup>1.), 3.), 4.), 8.)</sup> 24,50 €
- Hausgemachtes Dry-Aged Rumpsteak  
an hausgemachter Kräuterbutter  
und gebratenen Kartoffelscheiben <sup>1.), 3.), 4.), 8.)</sup> 26,50 €
- Hausgemachtes Dry-Aged Rumpsteak  
mit Dornfelder-Zwiebelmarmelade  
und Kartoffelgratin <sup>1.), 3.), 4.), 8.)</sup> 28,50 €

# Speisekarte

Unser Küchenchef Herr Kolba empfiehlt

Gebratene Kartoffelnudelteigbällchen auf  
italienischer Blauschimmelkäsesoße und geschmolzenen Tomaten  
mit Oliven in provenzalischen Kräutern gegart.<sup>1.), 3.), 4.), 8.)</sup>

\* \* \*

Karotten-Koriander Süsschen<sup>1.), 3.), 4.), 8.)</sup>

\* \* \*

Hausgemachtes Dry-Aged Rumpsteak im Beefeer zubereitet  
mit hausgemachter Kräuterbutter und frischen Bratkartoffeln <sup>1.), 3.), 4.), 8.)</sup>

\* \* \*

Dessert Variation an frischen Früchten <sup>1.), 8.), 11.)</sup>

\* \* \*

39,00 €



# Speisekarte

## Zusatzstoffe der Speisekarte Restaurant Chapeau Worms

- 1.) mit Farbstoffen
- 2.) mit Konservierungsstoffen
- 3.) mit Antioxidationsmittel
- 4.) mit Geschmacksverstärkern
- 5.) mit Schwefeldioxid
- 6.) mit Schwärzungsmitteln
- 7.) mit Phosphat
- 8.) mit Milcheiweiß
- 9.) koffeinhaltig
- 10.) chininhaltig
- 11.) mit Süßungsmitteln
- 12.) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13.) gewachst
- 14.) mit Taurin

Allergene entnehmen Sie bitte unserer Allergiker-Speisekarte