

Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller
mit hausgemachtem Dressing
und Kräuter-Croutons 1.), 3.), 4.), 8.)

5,50 €

Winterlicher Feldsalat mit Senfvinaigrette
und Baconchips 1, 2,3, 4, 8,)

8,50 €

Bandnudeln auf provenzalischem Ratatouille-Gemüse
mit frisch gehobeltem Parmesankäse 1.), 3.), 4.), 8.)

9,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln auf Tomaten-Carpaccio
mit Kokoskaltschale mariniert und Gurkennudeln 1.), 3.), 4.), 8.)

12,50 €

Knusprige Strudelblätter mit hausgebeiztem Lachs
auf Limonencreme und Kräutersalat 1.), 3.), 4.), 8.)

14,50 €

Speisekarte

Aus dem Suppentopf

Sellerie-Apfel-Suppe <small>(1, 3, 4, 8)</small>	5,50 €
Passierte Tomatensuppe mit Pestoschmand <small>(1, 3, 4, 8)</small>	6,00 €
Basilikumschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella <small>(1, 3, 4, 8)</small>	6,50 €

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln auf provenzalischem Ratatouille-Gemüse mit frisch gehobeltem Parmesankäse <small>(1, 3, 4, 8)</small>	14,50 €
Mit Spinat gefüllte Nudelteigtaschen in Kräutersoße mit Ricotta <small>(1, 3, 4, 8)</small>	15,50 €
Auberginen in der Käse-Ei Hülle gebraten auf heller Tomatensoße mit frischem Basilikum und Makkaroni-Nudeln <small>(2, 4, 5, 8, 11)</small>	16,50 €

Speisekarte

Frisch aus Neptuns Reich

Gebratenes Kabeljaufilet
mit tomatisiertem Gemüse gratiniert
und schwarz-weißem Reis (1.), 2.), 4.), 8.), 11.)

19,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Senfsoße
feinem Gemüsekorbchen
und Petersilienkartoffeln (1.), 2.), 4.), 8.), 11.)

mit

21,50 €

Buntes Ragout von Edelfischen mit Dillspitzen verfeinert
Champagnersoße gegart,
an glacierten Gemüse
und Risotto von Waldpilzen (1.), 2.), 4.), 8.), 11.)

22,50 €

Speisekarte

Vom Grill, aus der Soße und der Pfanne

Gebratene Schweinelende im Speckmantel
an Gemüsekörbchen und Bratkartoffeln 1), 2), 4), 6), 8), 11) 19,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce
mit Gemüse vom Wochenmarkt und
hausgemachten Haselnuss-Spätzle 1), 4), 6), 8), 11) 21,50 €

Gebratene Streifen von Dry-aged Rinderfiletspitzen
in Calvadosrahmsauce an Gemüsekörbchen
und Bratkartoffeln 1), 2), 4), 6), 8), 11) 32,00 €

Medallions vom neuseeländischen Lammrücken
mit Schafskäse überbacken auf Lamm-Jus
und gebratenen Polentatalern 1), 2), 4), 6), 8), 11) 28,50 €

Speisekarte

Dry-aged Beef

Sehr geehrter Gast,

alle Dry-aged Beef Gerichte sind **inklusive** einer Auswahl an **Gemüse** und wahlweise mit **Kartoffelgratin, Haselnuss-Spätzle** oder **Bratkartoffeln**

Dry-aged „Café de Paris“ Steak (250g Rohgewicht Rumpsteak) 1.), 2.), 4.), 6.), 8.), 11) 28,50 €

Dry-aged „Pfeffer“ Steak (250g Rohgewicht Rumpsteak) 1.), 2.), 4.), 6.), 8.), 11) 29,00 €

Dry-aged Sous-Vide „Espresso“ Steak (250g Rohgewicht Rumpsteak) 1.), 2.), 4.), 6.), 8.), 11) 29,50 €

Dry-aged Filet

Dry-aged Filet-Steak „Sauerbraten“ (250g Rohgewicht Filet) 1.), 2.), 4.), 6.), 8.), 11) 34,00 €

Dry-aged Filet-Steak „Barolo Kirsche & Pfeffer“ (250g Rohgewicht Filet) 1.), 2.), 4.), 6.), 8.), 11) 36,00 €

Dry-aged Filet-Steak „Morchelrahmsobe“ (250g Rohgewicht Filet) 1.), 2.), 4.), 6.), 8.), 11) 38,00 €

Speisekarte

Unser Küchenchef Herr Kolba empfiehlt

Knusprige Strudelblätter mit hausgebeiztem Lachs
auf Limonencreme und Kräutersalat

1.), 3.), 4.), 8.)

...

Passierte Tomatensuppe mit Pestoschmand

1.), 3.), 4.), 8.)

...

Medaillon vom neuseeländischen Lammrücken
mit Schafskäse überbacken auf Lamm-Jus
und gebratenen Polentatalern

), 4.), 6.), 8.), 11.)

...

Mousse von der Praline an frischen Früchten

...

45,00 €

Eine Weinreise zu den Menügängen bieten wir für 20,00 Euro pro Person an.

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