

Empfehlungen des Tages

Vorspeisen & Hauptgerichte

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und feinem Gemüse (2)
7,50 €

Feldsalat
mit knusprigem Speck, Croutons und Baguette (3,4,6)
11,90 €

Bouillabaisse
Würzige Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischen,
mediterranem Gemüse und Kräutern,
dazu frisches Baguette (2,23)
17,90 €

Feldsalat
mit lauwarmem Ziegenkäse an Granatapfeln
und gerösteten Pinienkernen, serviert mit frischem
Baguette (3,4,6)
19,90 €

Garnelenpfännchen
mit Knoblauch, frischen Kräutern, rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Champignonrahmsauce mit Grana Padano (2,23)
19,90 €

Penne „Maruba Art“
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
und Grana Padano
19,90 €

Tagliatelle Mediterran
mit grünem und rotem Pesto dazu
pikante Garnelen und Grana Padano
24,90 €

MaRuBa Salat
bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing, gebratene
Rinderstreifen, mediterranem Gemüse,
Cocktailtomaten und Grana Padano (3,4,6)
23,90 €

Duett von Maronen- & Steinpilz-Ravioli
auf Kürbissauce und Grana Padano (2,23)
24,90 €

Zarter Rindertafelspitz
mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren
und Salzkartoffeln (2,23)
26,90 €

Feines Kalbsrahmgulasch
mit Butterspätzle (2, 23)
27,90 €

Fischspezialitäten

Fisch-Duett: Lachs & Zander
auf Wirsinggemüse mit Butterkartoffeln
31,90 €

Desserts

Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Vanilleeis (1,4)
8,90 €

Karamellisierter Kaiserschmarren
mit Zwetschgenröster
und Vanilleeis (1,4)
9,90 €

Schokoladen Soufflé
dazu Vanilleeis und Beerenragout (1,4)
10,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“
mit Creme Fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)
13,90 €

1. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker 3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel 7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig
9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1. Gewachst 10.2. Taurin
23. Schwefeldioxide und Sulfite