

La Terrasse

im Bad Eptingen

Rindsfiletsteak Tartar

Ganz nach Ihrem Geschmack zubereitet
mit einem Schuss Cognac, Whisky oder Calvados.
Bestellen Sie nach Lust und Laune.

Mild, medium oder feurig. 35.-
Serviert mit Toast und Butter kl. Portion 25.-

Lauwarmes mageres Siedfleisch

Zartes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette
und neuen Kartoffeln

26.-

Roastbeef englisch gebraten

mit frischem Selleriesalat
und Sauce Tartar

32.-

Serrano Schinken mit Melone

Luftgetrockneter Serrano Schinken
mit Melone

28.-
kl. Portion 22.-

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch rosa gegart,
nappiert mit einer delikaten Thonsauce,
garniert mit verschiedenen Salaten

34.-
kl. Portion 24.-

Schwedenteller

Hausmarinierte Lachsrosetten, Crevetten-Cocktail
geräucherte Forellen- und Merlanfilets
serviert mit Meerrettichschaum
und Dill-Senfsoße, dazu Toast und Butter

36.-

Carpaccio de bœuf

Dünn geschnittenes Rindscarpaccio
mit Flocken von Parmesan
beträufelt mit Olivenöl

32.-
kl. Portion 22.-

Tomatensalat Caprese

Tomatenscheiben mit Mozzarella
mit frischem Basilikum

22.-
kl. Portion 16.-

Spezialitäten vom Küchenchef

Thon rouge mariné et chutney de melon

Marinierter Thunfisch
mit Melonen-Chutney und Wasabi
auf bunt gemischtem Sommersalat

32.-
kl. Portion 22.-

Cocktail de homard Atlantique

Cocktail von kanadischem Atlantik-Hummer
mit Apfelwürfeln, verfeinert mit Calvados
dazu Toast und Butter

32.-

Assiette Gourmet Lucullus

Grosser Hors d'oeuvre-Teller
mit einer Variation von Hausspezialitäten
serviert mit Toast und Butter

38.-

