



Vorspeisen

Carpaccio „Rondeau“ 17

Carpaccio vom Rind mit getrockneten Tomaten und Pesto. Serviert mit frisch gehobeltem Parmesan, Rucola und geröstete Pinienkerne.
Dazu ofenfrisches Baguette

Burrata Caprese 16

mit Tomaten und Basilikum Pesto

Bestellen Sie sich noch 3 gebratenen Knoblauch-Garnelen als Topping

6

Avocado Tatar

Mit Piment Espelett-Chili, und Knoblauch auf knusprigem Kartoffelrösti



15

Bestellen Sie sich noch 3 gebratenen Knoblauch-Garnelen als Topping

6

Räucherlachs „Supreme“ 17

Hausgemachtes Räucherlachstatar auf krossem Kartoffelrösti mit frischer Avocado, Wasabi-Creme und Kaviar garniert dazu ein kleines Salatbouquet

Oder als Hauptgang 22





Suppen

Bull Soup

Einfach köstlich, unsere klassische Consommé mit Fleisch- und Gemüseeinlage

8

„Bouillabaisse“ Maritime Fischsuppe

Leicht tomatisiert, mit hochwertiger Einlage aus Fischen und Meeresfrüchten, serviert mit Baguette und einer Creme Espilette

9

Tomatensuppe

Fruchtig aus Tomaten, mit rustikalen Tomatenstücken und Basilikum



7





Salate

Salat „Jerusalem“ **15**

krosse Falafel (Kichererbsen Bällchen),
mit frischer Crème fraîche,
auf marktfrischen Blattsalaten,
mit French Dressing oder Italien-Dressing

ohne crème fraîche auch vegan 


Salat „Françoise“ **19**

Marktfrische Blattsalate mit Rinderfiletstreifen,
dazu in Knoblauch gebratene Pilze
mit French Dressing oder Italien-Dressing

Caesar Salad mit Gambas **19**

Blattsalate in kräftigen Parmesan-Dressing
mit Knoblauch-Croutons, Anchovis,
3 gebratene Gambas und Parmesanchips

Beilagen Salat **7**

Marktfrische Blattsalate
mit French Dressing oder Italien-Dressing
mit Italien-Dressing = 





Steaks

Rump Steak (200g) 25

Zubereitet aus einem herzhaften Stück Rinderrücken, außen kross und innen zartrosa.

Filetsteak (180 g) 29

Das Feinste vom Rind, meisterhaft gegrillt

Rib-Eye Steak (250g) 28

Ein saftiges Stück Rindfleisch aus dem Nacken, leicht mit Fettaugen versetzt und kross gegrillt

Gegrilltes Lachsfilet (180g) 22

Mariniert mit wertvollem Rapsöl und saftig und kross gegrillt

Bitte suchen Sie sich eine Beilage aus unserer Beilagenkarte aus. Ein Stück Kräuterbutter und eine Beilage sind inclusive

Bitte äußern Sie Ihren Zubereitungswunsch: englisch, medium, oder durchgebraten.

Bei keinem besonderen Wunsch wird Ihr Steak medium zubereitet und mit Kräuterbutter serviert





Beilagen zu unseren Steaks

Potato Wedges		5
Pommes Frites		5
Baked Potato mit Sour cream		5
Blattspinat „Brasserie“		6
Zarter Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat		
Pilze in Kräutersauce		6
Frische Pilze und Schalotten in einer Sauce mit feinen Kräutern		
Grüne Bohnenvariation		6
Eine Komposition aus Romanbohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter		
Marktfrische Blattsalate		7
<i>mit French Dressing oder Italien-Dressing</i>		
<i>mit Italien-Dressing = </i>		





Klassiker und Evergreens

Kurpfälzer Wurstsalat **15**

mit Gurken, Zwiebeln und frischen Kräutern,
angemacht mit Weinessig und Öl,
serviert mit Pommes Frites

Schnitzel „Wiener Art“ **21**

Knusprig gebratenes Schweineschnitzel,
mit Limettenabrieb und Salzflöcken
serviert mit Pommes Frites und kleinem Salat

Black-Angus-Hockenheim-Burger **20**

180g saftig gebratenes Rindfleisch
vom Black Angus Rind, belegt mit krossem
Bacon, Cheddarkäse, frischen Gurken, Tomaten,
roten Zwiebeln, Salat und hausgemachte
South-Carolina-BBQ-Sauce, serviert mit Pommes Frites

Ochsenbäckle **25**

Ein Klassiker unseres Rondeaus
im frischen Gewand! Sous vide gegart,
jetzt noch zarter und aromatischer,
serviert mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf,
so wie Oma ihn schon machte





- Maishähnchen „Suprême“** **25**
Zart in Butter gegart, mit Haut und
Flügelknochen, serviert mit
Pilzen a la Creme und Fussiolini
- Lammgulasch** **25**
In kräftiger Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort,
mit Schalotten und Wurzelgemüse
serviert mit Kartoffelpüree
- Veggie-Chicken Teriyaki** **19**
Klassischer asiatischer Genuss mit zarten und
saftigen pflanzlichen „Hühnchen“-Streifen, 
klassisch mit weißem Reis
- Gemüsecurry** **21**
Gemüsecurry in Cremige Sauce
mit Kokosmilch und viel
Gemüse, mild und fruchtig abgeschmeckt, 
serviert mit Freekhe-Kinoha-Mix





Pasta

Fussioloni al Filetto Arrabbiata 19

mit Rinderfiletstreifen und Sugo aus Tomaten, Zwiebeln und feinem Chili,

Spaghettini classico al Carbonara 16

Herzhaft mit gebratenen Speckstreifen

Gambas auf Spaghettini al Aglio e Olio 21

Gekrönt mit 4 gebratenen Gambas
In kalt gepresstem Olivenöl geröstete Knoblauchwürfel mit feurigem Chili, getrockneten Tomaten und Rucola.
„Einfach“ kann so lecker sein!

Lachswürfel auf Fusiolini al Pesto Genovese 20

Mit kalt gepresstem Olivenöl, Basilikum, Grana Padano, Pinienkernen und frischem Knoblauch





Dessert

Tiramisu „klassisch italienisch“ **8**

Mit aromatisch getränkten Löffelbiskuits
und zartcremigem Mascarpone

Butterwaffel **9**

Auf Gusseisen gebacken,
mit Sauerkirschen in gebundener Sauce

Schokoladensoufflé **9**

Saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem
Kern aus dunkler Schokolade mit Fruchtmark

