

## VORSPEISEN APPETIZERS

<b>Beilagensalat</b> Salad as a side dish	6,00
<b>La Cave's Caesar Salat</b> <b>Knackiger Römersalat   Caesar Dressing   Parmesan</b> <b>Frische Avocado</b> Romaine lettuce   caesar dressing   parmesan   avocado wahlweise mit   optionally with	15,00
<b>Pouletbrust</b> chicken breast	8,00
<b>Black Tiger Garnelen</b> prawns	9,50
<b>Klassisches Tatar vom SooNahe-Rind</b> Classic tatar of SooNahe beef	16,00
<b>Feldsalat auf Kartoffelpüree</b> <b>Speckwürfel   Croûtons   Kürbiskernöl</b> Lamb's lettuce   mashed potatoes   bacon cubes Croûtons   pumpkin seed oil	13,50
<b>Tatar vom Label Rouge Lachs</b> <b>Avocado   Apfel   Algen   Limone</b> Label Rouge salmon tatar   avocado   apple   seaweed   lime	16,00
<b>Pochiertes Landei</b> <b>Petersiliencreme   Spinat   Blumenkohl   schwarze Walnüsse</b> Poached egg   parsley cream   spinach   cauliflower   black walnuts	15,00

## VORSPEISEN APPETIZERS

- Französisches Entenleber-Mousse** **19,00**  
**Marinierte Birne | Feldsalat | Brioche**  
French duck liver mousse | marinated pear  
lamb's lettuce | brioche
- Passierte Suppe vom Hokkaido-Kürbis** **10,00**  
**Gambas | Kern-Öl | asiatische Gewürze**  
Pureed pumpkin soup | gambas | seed oil | asian spices
- Provenzalische Fischsuppe** **13,00**  
**Einlage Allerlei | Croûtons | Rouille | Käse**  
Provençal fish soup | all kinds of garnish | croûtons  
Rouille | cheese

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

**Rumpsteak von der deutschen Färse** 34,00  
Zwiebel-Püree | Kartoffelkräpfen | Grünkohl | BBQ-Sauce  
Rump steak | onion puree | potato fritters | kale | BBQ sauce

**Geschmortes und kurzgebratenes Duo vom Eifeler Hirsch** 30,00  
Walnuss-Preiselbeer-Kruste | Selleriepüree | Rosenkohl  
Kirsch-Pfefferjus Braised and short-roasted duo of Eifel  
Venison | walnut-cranberry crust | celery puree | brussels sprouts  
Cherry pepper jus

**Geschmorte Kalbsbäckchen aus dem Pinzgau** 29,00  
Gegrillter Kürbis | Steinpilze | Polenta  
Braised veal cheeks from the Pinzgau | grilled pumpkin  
Porcini | polenta

**Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb** 27,00  
Kartoffel-Gurkensalat | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern  
Sardelle Escalope of veal | potato and cucumber salad | lemon  
Cranberries | capers | anchovy

**Rosa gebratene Entenbrust aus Frankreich** 27,00  
Kürbis-Risotto | gegrillter Lauch | Rotwein-Butter-Sauce  
Pink roasted duck breast from France | pumpkin risotto  
Grilled leek | red wine butter sauce

**Hausgemachter La Cave Burger** 18,50  
Rindfleisch-Patty | Tomaten-Salsa | Avocado-Creme | Chorizo  
Manchego-Käse | Pommes Frites  
Beef Patty | tomato salsa | avocado cream | chorizo | manchego cheese  
French fries

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

**Dithmarscher Gänsekeule aus dem Rohr** 42,00

**Rotkraut | Kartoffelklöße | glasierte Maronen**

Goose drumstick | red cabbage | potato dumplings | glazed chestnuts

**Steinbutt aus der Normandie** 32,00

**Kartoffel-Mousseline | Steinpilze | Trüffeljus**

Turbot from Normandy | potato mousseline | porcini | truffle jus

**Thunfischsteak aus dem Atlantik** 27,00

**Gegrillte Zitrone | hausgemachte Udon-Nudeln | Asia-Gemüse**

**Thai-Curryschaum**

Atlantic tuna steak | grilled lemon | homemade udon noodles | asian

Vegetables | Thai curry foam

**Hausgemachte Spinatknödel (vegetarisch)** 18,50

**Braune Butter-Sauce | Cherrytomaten | Bergkäse | Kresse-Salat**

Homemade spinach dumplings (vegetarian) brown butter sauce

Cherry tomatoes | cheese | cress salad

**Gefüllte Ravioli mit Kürbis (vegan)** 21,00

**Salbei | Buchenpilze | Walnüsse | Feldsalat**

Stuffed ravioli with pumpkin (vegan) | sage | beech mushrooms

Walnuts | lamb's lettuce

**Wechselnde Tagesempfehlung** 16,50

**Immer montags bis donnerstags**

Today's suggestion always Monday to Thursday

## NACHSPEISE DESSERT

<b>Aljoschas Apfelstrudel</b> Mandeln   Vanille   Rosinen Apple pie   almonds   vanilla   raisins		<b>12,50</b>
<b>Variation von Mango und Kokos</b> Variation of mango and coconut		<b>14,00</b>
<b>Französische Käse-Variation</b> Feigen-Senf   Mandel-Brot Variety of french cheese   fig mustard   almond bread		<b>14,00</b>
<b>Verschiedene Sorbet-Sorten</b> Various types of sorbet (scoop)	<b>pro Kugel</b>	<b>3,00</b>
<b>Verschiedene Eissorten</b> Various types of ice cream (scoop)	<b>pro Kugel</b>	<b>3,00</b>