



La Cave

Restaurant & Weinbar

SPEISEKARTE
MENU

ALLGEMEINE INFORMATIONEN GENERAL INFORMATION

Unsere moderne Gebäudetechnik gewährleistet in allen Räumen eine optimale Frischluft-Zirkulation. Our modern building technology guarantees an ideal fresh air circulation in all rooms.

Öffnungszeiten | Opening hours

Montag bis Freitag von 12 Uhr bis 14 Uhr und ab 18 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 18 Uhr

Monday to Friday from noon to 2pm and from 6 pm

Saturday, Sunday and on public Holidays from 6 pm

+49 671 9700 3333 | reservierung@lacave-restaurant.de

Newsletter

Um regelmäßige Informationen zu erhalten, melden Sie sich bitte für den Newsletter an.

To receive regular information about us, sign up for our newsletter.



Veranstaltungen | Events

Wir bieten vielfältig nutzbare Räumlichkeiten.

We offer diversely useable spaces.

+49 170 226 15 11 | eventmanagement@nahetal-bhg.de

Homepage

Besuchen Sie auch unsere Homepage!

Please also visit our homepage!



SooNahe

Wir sind Mitglied bei „SooNahe“ und verwenden unter anderem deren regionale Lebensmittel.



SAISONALE SPEZIALITÄTEN SEASONAL SPECIALTIES

Frische Pfifferlinge „Hausfrauenart“ **12,00**
Speck | Kräuter | Zwiebel | Landbrot
Chanterelles with bacon | herbs | onion | bread

Hausgemachte Fettuccine **22,00**
Frische Steinpilze | Tomate | Aubergine | Ricotta
Homemade fettuccine | porcino | tomato | eggplant | ricotta

Gebackenes Kotelett vom Bentheimer Landschwein **27,00**
Bunter Tomatensalat | Curry-Butter | gebratene Pfifferlinge
Baked cutlet of country pig | tomato salad | curry butter
Fried chanterelles

Geschmorte Bäckchen vom Pinzgauer Kalb **29,00**
Zweierlei Karotte | Pfifferlinge | Amarone-Risotto
Braised cheeks of Pinzgau veal | two kinds of carrot | chanterelles
Risotto

VORSPESIEN APPETIZERS

Beilagensalat 6,00
Salad as a side dish

La Cave's Caesar Salat 15,00
**Knackiger Römersalat | Caesar Dressing | Parmesan
Frische Avocado**
Romaine lettuce | caesar dressing | parmesan | avocado

wahlweise mit | optionally with

gebratener Label Rouge Entenbrust 9,00
roasted duck breast

Black Tiger Garnelen 9,50
prawns

Tatar vom Soonahe-Rind 16,00
Gurke | Ei | Schalotten | Kapern | Sardellen
Beef tatar | cucumber | egg | shallots | capers | anchovies

Carpaccio vom Seeteufel 19,00
Gurke | Zitrusfrüchte | Kaviar vom Saibling
Carpaccio of monkfish | cucumber | citrus fruits | char kaviar

Terrine vom Sommergemüse 14,00
Ziegenkäse | Melone | Rucola
Terrine of summer vegetables | goat cheese | melon | rocket

S U P P E N S O U P

Velouté von der Gartenerbse **12,00**

Pochiertes Wachtel-Ei | Leipziger Allerlei | Pata Negra Schinken

Velouté of the garden pea

Poached quail egg | Leipzig mixed vegetables | ham

Thai-Curry-Suppe **11,00**

Ravioli von der Garnele | Zitronengras | Apfel

Thai curry soup | shrimp ravioli | lemongrass | apple

Thai-Curry-Suppe (vegan) **7,00**

Zitronengras | Apfel (vegan)

Thai curry soup | lemongrass | apple

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Tagliata vom SooNahe Entrecôte 42,00

feines Kartoffelpüree | gegrillter Lauch | Pilz Duxelles
Sauce Bearnaise

Tagliata of SooNahe Entrecôte | mashed potatoes | grilled leek
Mushroom | bearnaise sauce

Hausgemachter La Cave Burger 18,00

Kalbsfleisch-Patty | Tomaten-Salsa | Guacamole | Manchego-Käse
Chorizo | Süßkartoffel-Pommes

Homemade veal burger | tomato salsa | guacamole | manchego cheese
Chorizo | sweet potato fries

Wiener Schnitzel vom regionalen Kalb 27,00

Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren | Kapern
Sardelle | Zitrone

Escalope of veal | roasted potatoes | cucumber salad | cranberries
Caper | anchovy | lemon

Rosa gebratene Label Rouge Entenbrust 18,00

Selbstgemachte Udon-Nudeln | Asiatisches Gemüse
Thai-Curry-Schaum

Pink roasted Label Rouge duck breast | homemade udon noodles
Asian vegetables | thai curry foam

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Adlerfisch aus dem Atlantik	27,00
Geschmorte Aubergine Paprika-Tatar Kartoffel-Creme Atlantic croaker fish braised eggplant bell pepper tatar Potato cream	
Kross gebratener Pulpo aus dem Mittelmeer	22,00
Kichererbsen-Mousse sizilianisches Schmorgemüse Petersilien-Mayonnaise Crispy fried pulpo chickpea mousse Sicilian vegetable casserole parsley mayonnaise	
Rote Beete Ravioli (vegan)	17,00
Fenchel Aubergine Miso-Paste Cashew-Kerne Beetroot ravioli (vegan) fennel eggplant miso paste cashew nuts	
Wechselnde Tagesempfehlung Today's suggestion	16,50

NACHSPEISE DESSERT

Schwarzwälder Kirsch 2022 **14,00**
Vanille | Schokolade | Mascarpone
Black Forest Cherry 2022
Vanilla | chocolate | mascarpone

Geeister Nougat mit Erdbeer-Sorbet **13,00**
Biskuit | Basilikum-Crème | Sekt-Zabaglione
Iced nougat with strawberry sorbet | bisquit | basil cream
Zabaglione with sparkling wine

Französische Käse-Variation **14,00**
Feigen-Senf | Mandel-Brot
Variety of french cheese | fig mustard | almond bread

Verschiedene Sorbet-Sorten **2,80**
Various types of sorbet (scoop) **pro Kugel**

Verschiedene Eissorten **2,80**
Various types of ice cream (scoop) **pro Kugel**