

SUPPEN

*Zu unseren Suppen und Vorspeisen reichen wir
ofenfrisches Baguette*

Soljanka ^{A,D,E,F,G,M,1,3,4,6} **4,90 €**
nach Art des Hauses

Kartoffel-Lauch Suppe ^{D,E,F,G,M,1,3,4,6} **4,90 €**
mit gewürfeltem Schinken

Tomatensuppe ^{D,E,M} **4,90 €**
mit Crème fraîche

VORSPEISEN

gebratene Geflügelleber ^{C,D,E,F,G,M} **7,90 €**
mit Calvadosapfel

gebackener Ziegenkäse im Sesammantel ^{A,B,D,F,M} **8,90 €**
*vom Glinder Ziegenhof
auf getrüffelten Cherry-Tomaten & Balsamico*

2 Paar Froschschenkel ^{D,F,M} **8,90 €**
mit Knoblauch & Gemüse- Julienne in Weißweinsauce

Carpaccio vom Rind ^{D,M} **12,50 €**
mit Rucola & frisch gehobeltem Parmesan

SALATE

Zu unseren Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette
& hausgemachte Kräutervinaigrette

Verschiedene Blattsalat der Saison vegetarisch M

mit Gurken, Tomaten & Paprika

klein	4,90 €
groß	8,50 €

Salat " Le Frog " "D,F,M

mit kross gebratenen Hähnchenbrust- Filets, Champignons
verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten & Paprika

13,50 €

Bunt gemischte Blattsalate D,F,H,M

mit gebratenem Lachs, Gurken, Tomaten & Paprika

14,50 €

FLAMMKUCHEN

Wenn die Bauern im Elsass vor über 100 Jahren Backtag hatten,
testeten Sie die Temperatur des Steinofens mit Hilfe dünn
ausgerollter Teigfladen. Dabei entstand die Idee, die Fladen mit Crème,
Speck & Zwiebeln zu belegen. So kam es zu einer schmackhaften
Creation- dem Flammkuchen. Noch heute ist es Brauch und Sitte,
Flammkuchen gemeinsam in geselliger Runde zu genießen.
So wird auch bei uns der Flammkuchen originalgetreu in 6- 8 Stücke
zerteilt und auf dem Holzbrett serviert.
Nun kann sich jeder Gast ein Stück nehmen um es nach elsässer Art
gleich aus der Hand zu verspeisen.

Flammkuchen D,F,1,3,5

mit Schinkenspeck, Zwiebeln & Crème fraiche

klein	6,50 €
groß	7,90 €

Flammkuchen D,F

Ziegenkäse, getrockneten Tomaten & Crème fraiche

klein	6,90 €
groß	8,90 €

Flammkuchen D,F,H

mit Lachs, junger Blattspinat & Crème fraiche

klein	8,50 €
groß	10,90 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Baguettescheiben D,F,G,K,M **5,90 €**
mit Basilikumpesto & Salatbouquet

Baguettescheiben mit Ziegenkäse D,F,M **5,90 €**
Honig & Thymian, überbacken & Salatbouquet

Kartoffeltaschen A,D,F,K,M **7,50 €**
mit Frischkäse-Kräuterfüllung & Salatbouquet

Hausgemachte Spanferkelsülze A,D,E,F,G,M **8,50 €**
mit Remouladensauce & Bratkartoffeln

Putensteak B,C,D,F,G,M **8,50 €**
in Paprika- Sahne- Sauce & Basmatireis

NUDELGERICHTE

Tagliatelle A,C,D,E,F,G,M **12,90 €**
mit Schweinefiletstreifen in pikanter Sahne- Sauce
& frischen Champignons

Pappardelle con Spinaci A,D,E,F,J,M **15,50 €**
breite Bandnudeln in Sahne-Sauce mit jungem Blattspinat
& kleinen Garnelen

HAUPTGERICHTE

Thay- Kürbis- Curry vegan© **12,50 €**
Würfel vom Kürbis, zarte Kichererbsen in cremiger Kokosmilch
roter Würzmischung & Basmatireis

gebratene Leber vom Kalb C,D,E,F,G,M **13,70 €**
mit geschmorten Zwiebeln & Äpfeln
dazu Thymian- Kartoffelpüree

Hähnchenbrustfilet A,D,F,K,M **13,90 €**
mit Tomate & Mozzarella überbacken
an Tagliatelle in Basilikum Pesto geschwenkt

Medaillons vom Schweinefilet A,C,D,E,F,M **14,90 €**

mit frischen Champignons in Sahne & Kroketten

Schnitzel vom Kalb ^{A,B,D,F,K} **16,50 €**
paniert, Vichy Karotten & Bratkartoffeln

feine Ochsenbäckchen ^{C,D,E,F,G,M} **16,90 €**
aromatisch geschmort, Pastinaken & Schupfnudeln

Rumpsteak „ Strindberg“ ^{A,C,D,E,F,G,M} **21,90 €**
mit einer Zwiebel- Senf Kruste
auf Ratatouille & Kartoffelgratin

FISCHGERICHT

Sehr geehrte Gäste

Wir verarbeiten nur frischen Fisch.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Angebot !

DESSERT

Crème brûlée ^{A,D,K} **4,90 €**

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis ^{A,D,F,M} **5,90 €**

Hausgemachte Schokoladenmousse ^{A,D,K} **6,40 €**
mit Himbeer - Karamell- Sauce

Sehr geehrte Gäste

Um Ihnen unsere Speisen in gewohnter Qualität servieren zu können,

verarbeiten wir ausschließlich frische Zutaten und bereiten alle Speisen a la minute für Sie zu.

Diese Zubereitungsform erfordert etwas Zeit.

Sollte die Zubereitung Ihrer Speisen einmal etwas länger dauern, bitten wir um Ihr Verständnis.

Samstag & Sonntag Brunch im **LE FROG...**

Jeden Samstag und Sonntag von 10.00 - 14.30 Uhr
schlemmen soviel man kann.

Geschenkgutscheine - immer eine gute Idee

A: Eier, B: Sesam, C: Soja, D: Milch, E: Sellerie, F: Getreide,
G: Senf, H: Fisch, I: Erdnüsse, J: Krebstiere, K: Nüsse,
L: Weichtiere, M: Schefeldioxid, N: Lupine
1: mit Konservierungstoff, 2: mit Geschmacksverstärker
3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Farbstoff, 5: mit Phosphat
6: mit Süßungsmittel, 7: Koffeinhaltig, 8: Chininhaltig
9: geschwärzt