



Chattanooga
GRILLRESTAURANT




Menu



Entrées

Arancini ^{C,G,L} Croquettes de risotto aux champignons avec prosciutto et emmental 3 croquettes	13,40 €
Carpaccio de saumon ^{S,D} Saumon dans sa marinade d'estragon vinaigre balsamique roquette câpres avocat	17,10 €
Carpaccio de bœuf ^{ABlé,G} Carpaccio de filet de bœuf fait maison vinaigre balsamique roquette lamelles de parmesan pain	19,50 €
Steak tatar ^{E,J} Steak Angus 80g Padano mayonnaise à l'ail truffée œuf	21,40 €

Salades

Salade César  A,B,I,Lé,D	13,40 €
Laitue romaine croquante croûtons croustillants vinaigrette raffinée	
avec filets de poulet	17,20 €
avec tranches de filet de bœuf	19,50 €
avec crevettes Black Tiger ^B	19,50 €
Surf & turf ^B	20,60 €
Salade au cervelas ^{A,B,I,Lé}	12,70 €
Cervelas cornichons et rondelles d'oignons dans une marinade épicée d'huile et vinaigre Nous vous la servons avec du pain	
Salade de fromage de chèvre  G,D	18,30 €
Salade mixte sauce balsamique purée d'aubergine légumes grillés morceaux de fromage de chèvre	
Salade de feta  G,J,K	18,30 €
Feta croquante enroulée dans une pâte filo salade mixte poire figues vinaigrette tahini-moutarde	

Plats principaux

Risotto aux champignons  G,L Risotto truffes Grana Padano	25,90 €
Escalope viennoise ^{ABlé,E} Viande de veau frites petite salade	26,00 €
Steak de selle de veau Légumes grillés frites jus	35,40 €
Filet de veau avec légumes grillés Viande de veau légumes grillés champignons rôtis et jus de veau	41,20 €
Rib Eye Bœuf Angus compotée d'oignons rondelles d'oignons marinées jus de veau	42,10 €
Entrecôte et mille-feuille de pommes-de-terre ^{5,G} Bœuf Angus mille-feuille de pommes de terre jus de veau	42,10 €
Filet mignon ^G Steak purée de pommes de terre champignons sautés jus de veau Prosciutto séché	44,50 €
Filet de bœuf de pâturages irlandais [!] aux légumes grillés	44,50 €

Au choix avec des pommes frites ou frites de patates douces

Hamburgers

Mini-Burger maison ^{ABlé,G,J} 3 Mini-Burger brioche maison oignons frits emmental sauce du chef	19,00 €
Burger de poulet comme nul autre ^{G,J} Pain foccacia poulet pané tomate salade salade de chou sauce balsamique avocat	20,10 €
Madison Burger ^{ABlé,G,J} Bœuf Angus champignons rôtis compotée d'oignons emmental camembert arôme de truffe pain fait maison	24,20 €

Au choix avec des pommes frites ou frites de patates douces

Poissons

Noix de Saint-Jacques ^{G,L} 5 pièces avec sauce citronnée au vin blanc et gratinées au parmesan	33,60 €
Bar grillé ^{E,G,L} avec risotto d'avocat et petite salade	34,20 €
Filet de sandre ^G Cœurs d'oignons en salade mousse de pomme de terre	37,80 €

Desserts

Crème brûlée – classique ^{E,G} Crème vanille caramélisée	8,50 €
Panna cotta coco mangue ^{E,G}	9,80 €
Crème brûlée aux fèves de tonka ^{E,G,HMan} Crumble aux amandes sorbet au citron	11,00 €
Carpaccio d’ananas ^{1,4} mariné dans la cannelle et le sucre grillé sirop de menthe	11,00 €
Fondant au chocolat ^{ABlé,E,G} Un fondant pas si classique avec sa glace à la vanille	11,60 €
Pavlova ^{E,G} Meringue sorbet au citron mascarpone fruits de saison	12,80 €

Café & Co

Espresso ¹³	2,60 €	Latte Macchiato ^{13,G}	4,10 €
Espresso Doppio ¹³	3,70 €		
Espresso Macchiato ^{13,G}	3,90 €	Chocolat chaud ^{13,G}	3,40 €
Café Crema ^{13,G}	3,90 €	Différentes variétés de thés en sachets pyramide	2,90 €
Cappuccino ^{13,G}	4,00 €		

Apéritifs

Prosecco Spumante	0,1l	4,40 €	Campari Orange	0,2l	6,20 €
Villa Sandi, Vénétie/Italie			Kir	0,1l	4,30 €
2016 « Il Fresco » brut, DOC			Kir Royal	0,1l	4,80 €
Bellini	0,1l	6,20 €	Martini Bianco	5cl	4,50 €
(Purée de pêche et Prosecco)			Martini Rosso	5cl	4,50 €
Aperol Spritz	0,2l	6,50 €	Ricard	2cl	4,80 €
Campari	5cl	4,80 €			
Campari Soda	5cl	5,80 €			

Bières



Ur Hell	0,33l	3,50 €
Lager Hell	0,33l	3,80 €
Kronen Pils pression	0,5l	4,50 €
Kronen sans alcool	0,33l	3,50 €

Picon bière	0,3l	4,20 €	0,5l	5,20 €
--------------------	------	---------------	------	---------------



Ur Weiße	0,5l	4,50 €
Erdinger sans alcool	0,5l	4,50 €
Helles	0,5l	4,50 €

Boissons sans alcool

Eau minérale Peterstaler medium		0,5l	3,50 €
Black Forest plate		0,5l	3,50 €
Limonade à l'orange Peterstaler	0,2l	2,90 €	0,4l 3,50 €
Limonade au citron Peterstaler	0,2l	2,90 €	0,4l 3,50 €
Jus de groseille avec eau pétillante Peterstaler	0,2l	3,20 €	0,4l 3,90 €
Jus de pomme avec eau pétillante Peterstaler	0,2l	3,20 €	0,4l 3,90 €
Peterstaler Colamix	0,2l	2,90 €	0,4l 3,50 €
Coca Cola, Coca Cola light		0,33l	3,50 €
Tonic		0,2l	2,90 €
Bitter Lemon		0,2l	2,90 €
Ginger Ale		0,2l	2,90 €

Jus et nectars avec ou sans eau pétillante

Jus / nectars (au choix)		0,2l	3,50 €
Jus de pomme, jus d'orange mangue, maracuja, groseille			
Tous nos jus / nectars peuvent être servis avec de l'eau pétillante		0,4l	3,70 €
Thé glacé fait maison différentes variétés		0,4l	3,90 €

Digestifs

Poire Williams Christ	2cl	4,00 €	Ramazotti et glaçons	4cl	4,80 €
Prune	2cl	4,80 €	Baileys	4cl	4,80 €
Mirabelle	2cl	4,00 €	Hennessy Cognac	4cl	9,00 €

CALAMUS AREAL

Centre de commerces et de loisirs



■ Orangerie
Salle de fête

■ Julia's Restaurant
avec terrasse
extérieure
méditerranéenne



■ CalaSpa
Espace wellness

■ Sensapolis Kehl
Centre de jeux
et d'escalade en
intérieur



■ Hôtel Calamus****
avec 4 salles de
conférence

■ Chattanooga
Sportsbar
Bar sportif américain



■ Congrès et séminaires
4 salles – de 45 à 107 m²

■ CalaRace
Piste de kart
électrique en
intérieur



Chattanooga Grillrestaurant

Boschstraße 6 · D-77694 Kehl · Tél. : +49 (0)7851 6430-453

www.chattanooga-grillrestaurant.de

Pour toute question sur les allergènes et additifs, veuillez vous adresser au personnel de cuisine.

Additifs

1 avec colorant
1a noirci
2 avec conservateurs
3 avec édulcorants
3a contient une source de phénylalanine
4 avec exhausteur de goût
5 avec antioxydant
5a sulfuré

Produits de viande
6 avec phosphate
7 avec amidon

8 avec protéines de lait
9 avec protéines végétales
10 avec albumen
11 fabriqué avec du lait/de la crème

Autres

12 avec glaçage au cacao
13 contient de la caféine
14 contient de la quinine
Tous les mets sont préparés avec du sel iodé.

Allergènes
A avec des céréales contenant du gluten*

Blé - blé
Sei - seigle
Épe - épeautre
Org - orge
Avo - avoine
B contient des crustacés*
C contient des œufs*
D contient du poisson*
E contient de la cacahuète*
F contient du soja*
G contient du lait*
H contient des noix/fruits à coque*

Nois - noisette
Noix - noix
Mac - Macadamia
Ama - amande
Pis - pistache
I contient du sellerie*
J contient de la moutarde*
K contient du sésame*
L contient du dioxyde de soufre / sulfite*

M contient du lupin*
N contient des mollusques*

* ou des produits dérivés