

# Matisse

Im Matisse verwöhnen wir Sie mit spannenden kulinarischen Themen. Dabei sind Qualität, Vielfalt und Frische unser Anspruch. Wir führen unser Restaurant mit viel Engagement, Leidenschaft und Kreativität. Unser Ziel ist es, unseren Gästen immer wieder köstliche Begegnungen zu beschere. Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

## Suppen und Vorspeisen

<b>Tomatencreme Chantilly mit Gin und Sahne-Basilikum-Topping</b>	6,00
<b>Gemüse Brunoise</b>	
klassisch	5,00
mit feingeschnittenem Hähnchenbrustfilet	7,00
mit zwei feingeschnittenen Riesengarnelen	9,00
<b>Sweet Potato Fries mit Crème Fraîche Dip</b>	6,00
<b>Pizzabrot – mit Knoblauch, Kräuterbutter, Sesam und geriebenem Gouda</b>	5,50
<b>Gebratene Champignons mit Knoblauch-Crème Fraîche Dip</b>	8,00
<b>Drei Gebratene Riesengarnelen mit Weißkäse und Tomaten-Wein-Sauce</b>	10,00
<b>Gebackener Camembert mit knackigem Salat und Preiselbeer Dip</b>	
ein Stück	7,00
zwei Stück	9,50
<b>Italienischer Büffelmozzarella mit Basilikum auf Tomatencarpaccio</b>	11,00
<b>Weinbergschnecken ohne Schale mit Gorgonzola oder Kräuterbutter</b>	
zwölf Stück	7,00
achtzehn Stück	10,50
<b>Gemischter Vorspeiseteller nach Art des Chefkochs</b>	11,00
<b>Bruscetta</b>	
klassisch – mit eingelegten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie	7,00
Matisse – mit sautiertem Lachs, Rucola und Crème fraîche	9,00
<b>Panierte Baby-Calamari mit hausgemachter Dip Variation</b>	10,50

## Salate

mit Joghurtdressing, klassischer Vinaigrette oder Senf-Honigvinaigrette

<b>Gemischter Salat</b>	7,00
<b>Tomatensalat mit Zwiebeln und cremigem Weißkäse</b>	9,00
<b>Calvados</b> – gemischter Salat mit Cherrytomaten, Artischockenherzen, Walnuss, karamellisiertem Apfel und gebratenen Hähncheninnenfilets aus Calvadosmarinade	15,00
<b>American</b> – gemischter Salat mit Cherrytomaten, Artischockenherzen und in Olivenöl gebratenen Hähncheninnenfilets	14,00
<b>Bombastic</b> – gemischter Salat mit Cherrytomaten, Walnuss, cremigem Weißkäse und Serrano Schinken	14,00
<b>Artischockenherzen</b> – auf knackigem Salat mit hausgemachter Kräutervinaigrette	10,00
<b>Matisse</b> – gemischter Salat mit Cherrytomaten, sautiertem Lachsfilet, zwei in Olivenöl gebratenen Riesengarnelen und Artischockenherzen	16,00

## Pasta Klassiker

<b>Spaghetti Carbonara</b> – mit Serrano Schinken, Eigelb und Weißwein-Rahm-Sauce	11,50
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> – mit Knoblauch, Olivenöl, pikanter Peperoni, Petersilie und Weißwein-Rahm-Sauce	10,00
<b>Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan</b>	11,00
<b>Gefüllte Tortellini</b> – mit Schinken, Champignons und Wein-Rahm-Sauce	11,50
<b>Lasagne Bolognese mit geriebenem Parmesan</b>	13,00

## Frische Nudeln

<b>Beef</b> – mit Streifen vom gebratenen argentinischen Rumpsteak, Champignons, roten Zwiebeln, Rucola und Gorgonzola-Sauce	16,50
<b>Prawn</b> – mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Peperoni und Knoblauch-Olivenöl	16,00
<b>Salmone</b> – mit Streifen vom sautierten Lachsfilet, italienischer Mozzarella, Basilikum und Tomaten-Cognac-Sauce	16,00
<b>Vegetarisch</b> – mit regionalem Gemüse und Tomaten-Cognac-Sauce	13,00
<b>Thai</b> – mit sautierten Lammfilets, Porree, Karotten und Kokosnuss-Curry-Sauce	17,00
<b>Spezial</b> – mit Streifen vom frisch gebratenen Hähncheninnenbrustfilet, Broccoli, Champignons und Tomaten-Wein-Sauce	15,00

## Gratins

*mit Goudakäse überbacken*

<b>Kartoffel-Spezial</b> – mit Streifen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Porree, Champignons und Kräuter-Rahm-Sauce	13,00
<b>Vegetarisch</b> – mit Spinat, Kartoffeln, Champignons, cremigem Weißkäse und Kräuter-Rahm-Sauce	12,50
<b>Spinat-Lachs</b> – mit Nudelblättern, Weißkäse, sautierten Streifen vom Lachsfilet, Spinat und Kräuter-Rahm-Sauce	14,00
<b>Oriental</b> – mit Streifen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Spinat und Curry-Rahm-Sauce	13,00
<b>Auberginen</b> – mit Streifen vom gebratenem Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Champignons und Kräuter-Rahm-Sauce	13,00

## Pizza

mit Goudakäse und hausgemachter Tomaten-Sugo

<b>Vegetarisch</b> – mit regionalem Gemüse	8,50
<b>Teuflich</b> – mit pikanter Peperoni, Knoblauch und roten Zwiebeln	8,00
<b>Klassisch</b> – mit italienischer Mozzarella und schwarzen Oliven	8,90
<b>Athen</b> – mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven, Weißkäse, Knoblauch, roten Zwiebeln und Basilikum	9,50
<b>Margherita</b>	7,00
<b>Hinterschinken</b>	8,00
<b>Edelsalami</b>	8,00
<b>Spezial</b> – mit Hinterschinken, Edelsalami, Champignons und roten Zwiebeln	9,50
<b>Venezia</b> – mit Serrano Schinken, Cherrytomaten, Rucola, Champignons und geriebenem Parmesan	12,00
<b>Lachs-Garnele</b> – mit sautiertem Lachsfilet, in Olivenöl gebratenen Riesengarnelen, Rucola, Knoblauch und geriebenem Parmesan	15,50
<b>Tonno</b> – mit Thunfisch und roten Zwiebeln	8,90
<b>Matisse</b> – nach Art des Chefkochs	12,50

## Rollo

*allseitig geschlossene Rolle aus dünnem, krossen Fladenbrot mit einer variantenreichen Füllung*

**Rumpsteak** – mit Streifen vom gebratenen argentinischen Rumpsteak, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräuter-Rahm-Sauce 15,00

**Vegetarisch** – mit regionalem Gemüse, knackigem Salat, Gouda, cremigem Weißkäse und Tomaten-Crème Fraîche 12,00

**Spezial** – mit regionalem Gemüse, Schweinefiletgeschnetzeltem und Tomaten-Rahm-Sauce 13,00

**Matisse** – mit Streifen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, mediterranen Gewürzen und Crème Fraîche 14,00

## Calzone

*italienische im Ofen gebackene gefaltete Pizza mit einer variantenreichen Füllung*

**Spezial** – mit Hinterschinken, Edelsalami, Champignons, roten Zwiebeln und Kräuter-Sauce 10,50

**Tonno** – mit Thunfisch, Champignons, roten Zwiebeln und Kräuter-Sauce 10,50

## Seafood

*mit knackigem Salat oder regionalem Gemüse*

<b>Panierte Calamari-Ringe mit Pommes Frites</b>	12,00
<b>Fünf in Olivenöl gebratene Riesengarnelen mit Bratkartoffeln</b>	19,50
<b>Gegrilltes Lachsfilet mit Ofenkartoffel und Crème Fraîche</b>	18,00
<b>Gebratene Riesengarnelen und sautiertes Lachsfilet – mit Salzkartoffeln und cremiger Tomaten-Wein-Sauce</b>	22,00
<b>Fang des Tages – in Olivenöl gebraten, mit Spinat, Salzkartoffeln und Zitrus-Butter-Sauce</b>	19,00
<b>Fischteller Matisse – mit einer ausgewählten Meeresvariation, Spinat und Salzkartoffeln</b>	22,50
<b>In Olivenöl und Knoblauch gebratene Baby-Calamari – mit Tomaten-Kapern-Wein-Sauce und Basmatireis</b>	15,50

## Fleischgerichte

*mit knackigem Salat oder regionalem Gemüse*

<b>Hähnchenbrustfilet und Basmatireis</b>	15,50
Thai – mit Kokosnuss-Curry-Sauce	
Hawaii – mit Curry-Früchte-Sauce	
mit Champignons, Zwiebeln und Weißwein-Sauce	
<b>Schweinefiletmedaillons und Röstinchen</b>	
wahlweise mit Marsala-Sauce, Champignon-Cognac-Sauce, Pfeffer-Sauce oder Gorgonzola-Sauce	16,50



## Vom Grill

mit knackigem Salat oder regionalem Gemüse

**Zart-aromatische neuseeländische Lammfilets** 20,00

### Argentinisches Rumpsteak vom Rind

230 Gramm

19,50

300 Gramm

26,00

zum Lammfilet oder Rumpsteak empfehlen wir wahlweise:  
Merlot-Rosmarin-Sauce, Pfeffer-Sauce, Kräuter-Rahm-Sauce  
oder sautierte Champignons und Zwiebeln

+2,50

+3,00

**Plattiertes Schweinefilet**

18,50

**Hähnchenbrustfilet**

14,50

**Grillplatte** – Lammfilet, argentinisches Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet

21,00

## Grillbeilagen

**Pommes Frites**

**Röstinchen**

**Sweet Potato Fries**

+2,00

## Desserts

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 6,00

Heiße Kirschen mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 6,00

Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren 7,00

Hausgemachtes Tiramisu 5,00

## Eiscreme

Vanille, Schokolade oder Erdbeere 1,50

zur Eiscreme empfehlen wir wahlweise:  
Sahne, Schoko- oder Karamell-Sauce +0,50