

Tagesempfehlung

Vorspeise

Blätterteigpastete
mit Spargel-Füllung und Gurken-Vinaigrette
13,00 €

Marinierte geräucherte Entenbrust
Orangen-Bulgursalat
13,50 €

Hauptspeise

Fisch des Tages
mit Spargel-Riesling-Ragoût
28,00 €

Lammkarree in Senf-Sesam-Mantel (medium)
mit Bärlauch-Jus
33,00 €

Dessert

Lauwarmer Rhabarber-Strudel
mit Vanilleeis
10,50 €

Menü

Vorspeise

Blätterteigpastete

mit Spargel-Füllung und Gurken-Vinaigrette

oder

Hausgebeizter Lachs

mit Orangen-Honig-Dressing

Hauptgang

Filet Mignon vom Schwein

mit Sherry-Steinpilz-Sauce

oder

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Rhabarber-Pfeffer-Sauce

Dessert

Lauwarmer Rhabarber-Strudel

mit Vanilleeis

oder

Mousse au chocolat

<i>Mit Filet Mignon im Hauptgang</i>	<i>45,50 €</i>
<i>Mit Entenbrust im Hauptgang:</i>	<i>47,50 €</i>

Les Entrées

<i>Tomaten-Crèmesuppe</i> mit Ingwer und Basilikumöl	5,80 €
<i>Blumenkohl-Crèmesuppe</i> mit Bärlauchöl	5,80 €
<i>Überbackener Schafskäse</i> auf Tomaten mit Basilikumöl	9,80 €
<i>Gratinierte Schnecken</i> in Petersilien-Knoblauch-Butter	9,80 €
<i>Auberginenröllchen</i> gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Olivenvinaigrette	11,80 €
<i>Gebackene Ziegenkäse-Pralinen</i> mit Spitzkohlsalat und Trockentomaten-Vinaigrette	12,00 €
<i>Marinierter Oktopus</i> in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette	13,50 €
<i>Gefüllte Avocado mit marinierten Garnelen</i> in Mango-Pfefferschoten-Vinaigrette	13,50 €

Les Salades

Kleiner gemischter Salat 5,80 €

Gemischter Salat 7,80 €
mit gerösteten Haselnüssen

Rucolasalat mit Parmesanhobeln 10,80 €
Kirschtomaten und Knoblauchcroûtons

Große Salate

Marinierte Entenbrust 16,80 €
auf gemischtem Salat mit Orangen-Safran-Dressing

Gebratene Garnelen 17,50 €
auf gemischtem Salat mit Zitronen-Dressing

Plats Principaux

Boeuf Bourguignon 23,00 €
die Spezialität aus der Bourgogne
Geschmortes Rindfleisch in Rotwein mit Speck und Champignons

Gefüllte Maishähnchenbrust 24,00 €
mit Zitronen-Rosmarin-Sauce

Filet Mignon vom Schwein 25,00 €
mit Sherry-Steinpilz-Sauce

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust 27,00 €
Rhabarber-Pfeffer-Sauce

Rinderlende mit Mandel-Parmesan Kruste 29,00 €
und Rotweinsauce

Cuisine végétarienne

Knusprig paniertes Schafskäse 18,00 €
auf Ratatouille

Spitzkohl-Rouladen mit geröstetem Tofu 18,00 €
und Rosmarin-Kartoffeln (vegan)

Bulgur-Trockentomaten-Frühlingsrolle 18,00 €
auf Ratatouille (vegan)

Les Desserts

Crème Brûlée 6,80 €
mit Waldbeeren

Sorbetvariation 8,80 €
mit Beerenragoût

Mousse au chocolat 9,50 €

Mandelkrokant-Parfait 9,80 €
mit Amarettosauce

Crêpes Suzettes 12,00 €
flambierte Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis