

# 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

*Gurken-Joghurt-Kaltschale*  
mit Minze

oder

*Auberginenröllchen*  
gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Olivenvinaigrette

### Hauptgang

*Filet Mignon vom Schwein*  
mit Sherry-Steinpilz-Sauce

oder

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust*  
mit Rhabarber-Pfeffer-Sauce

### Dessert

*Lauwarmer Rhabarber-Strudel*  
mit Vanilleeis

oder

*Rosmarin-Frischkäse-Mousse*  
mit Erdbeer-Ragoût

*Mit Filet Mignon im Hauptgang:* 39,00 €  
*Mit Entenbrust im Hauptgang:* 41,00 €

## *Les Entrées*

<i>Tomaten-Crèmesuppe</i> mit Ingwer und Basilikumöl	5,80 €
<i>Gurken-Joghurt-Kaltschale</i> mit Minze	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)*

**Weißer Spargel in Kokos-Limettenblatt-Sauce** 21,00 €  
*mit Rosmarinkartoffeln (vegan)*

## *Les Desserts*

<i>Crème Brûlée</i> <i>mit Waldbeeren</i>	6,80 €
<i>Sorbetvariation</i> <i>mit Beerenragoût</i>	8,80 €
<i>Mousse au chocolat</i>	9,50 €
<i>Mandelkrokant-Parfait</i> <i>mit Amarettosauce</i>	9,80 €
<i>Crêpes Suzettes</i> <i>flambierte Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis</i>	12,00 €