

Unsere Empfehlung

Vorspeise

Lachs-Austernpilz-Blätterteigpastete

mit Zitronen-Gurken-Vinaigrette

13,00 €

Perlhuhn-Entenleber-Terrine

mit Johannisbeer-Zwiebel-Kompott

13,50 €

Hauptspeise

Fisch des Tages

mit Orangen-Safran-Sauce

28,00 €

Lammkarree in Senf-Sesam-Mantel (medium)

mit Bärlauch-Jus

33,00 €

Dessert

Rosmarin-Frischkäse-Mousse

mit Erdbeer-Ragoût

9,50 €

Lauwarmer Aprikosenstrudel

mit Orangen-Sorbet

10,50 €

Menü

Vorspeise

Vichyssoise

Lauch-Kartoffel-Kaltschale mit Sauerrahm

oder

Tomatenkaltschale

mit Büffelmozzarella und Mandelpesto

Hauptgang

Filet Mignon vom Schwein

mit Pfifferling-Sauce

oder

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit Johannisbeer-Rotwein-Sauce

Dessert

Lauwarmer Aprikosenstrudel

mit Orangen-Sorbet

oder

Rosmarin-Frischkäse-Mousse

mit Erdbeer-Ragoût

Mit Filet Mignon im Hauptgang: 39,00 €

Mit Entenbrust im Hauptgang: 41,00 €

Les Entrées

<i>Vichyssoise</i> <i>Lauch-Kartoffel-Kaltschale mit Sauerrahm</i>	5,80 €
<i>Tomatenkaltschale</i> <i>mit Büffelmozzarella und Mandelpesto</i>	6,30 €
<i>Überbackener Schafskäse</i> <i>auf Tomaten mit Basilikumöl</i>	9,80 €
<i>Gratinierter Schnecken</i> <i>in Petersilien-Knoblauch-Butter</i>	9,80 €
<i>Auberginenröllchen</i> <i>gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Olivenvinaigrette</i>	11,80 €
<i>Aufgeschnittener Kalbstafelspitz</i> <i>mit Tomaten-Kapern Coulis</i>	13,00 €
<i>Gebeizter Lachs</i> <i>in Ingwer-Honig-Senf Marinade</i>	13,50 €
<i>Gefüllte Avocado mit marinierten Garnelen</i> <i>in Mango-Pfefferschoten-Vinaigrette</i>	13,50 €

Les Salades

Kleiner gemischter Salat

5,80 €

Gemischter Salat
mit gerösteten Haselnüssen

7,80 €

Rucolasalat mit Parmesanhobeln
Kirschtomaten und Knoblauchcroûtons

10,80 €

Große Salate

Marinierte Entenbrust
auf gemischtem Salat mit Orangen-Safran-Dressing

16,80 €

Gebratene Garnelen
auf gemischtem Salat mit Zitronen-Dressing

17,50 €

Plats Principaux

Bœuf Provençal

23,00 €

*Pikantes, geschmortes Rindfleisch mit Tomaten
Weißwein und frischen Kräutern*

Gefüllte Maishähnchenbrust

24,00 €

mit Pfifferlingen und Tomaten-Pernod- Buttersauce

Filet Mignon vom Schwein

25,00 €

mit Pfifferling-Sauce

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

27,00 €

mit Johannisbeer-Rotwein-Sauce

Gebratenes Rinderfilet

35,00 €

mit Granatapfel-Grüner Pfeffer-Sauce

Cuisine végétarienne

Knusprig paniierter Schafskäse

18,00 €

auf Ratatouille

Spitzkohl-Rouladen mit geröstetem Tofu

18,00 €

und Rosmarin-Kartoffeln (vegan)

Grünes Graupen-Risotto mit Pfifferlingen

18,00 €

(vegan möglich)

Les Desserts

Crème Brûlée
mit Waldbeeren

6,80 €

Sorbetvariation
mit Beerenragoût

8,80 €

Mousse au chocolat

9,50 €

Mandelkrokant-Parfait
mit Amarettosauce

9,80 €

Crêpes Suzettes
flambierte Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis

12,00 €