

Liebe Gäste, unser monatlich wechselndes Speisenangebot wird für Sie frisch und handgefertigt zubereitet. Bon Appetit!

Entrée | Vorspeisen

Kalte Tomatensuppe / Senfeis Soupe de tomate froide / glace à la moutarde	9,50 €
Rindertatar / geeister Sauerampfer / Mayonnaise Tartar de boeuf / glaçon d'oseille / mayonnaise	15,50 €
Ceviche von der Dorade / Gurken-Dill-Gazpacho Ceviche de dorade / gazpacho dill-concombre	12,50 €
Grüner Spargel / Spinatpüree / Schafskäse-Joghurt / Samen-Vinaigrette Asperges vertes / purée d'épinard / yaourt de brebis / vinaigrettes de graines	11,00 €
Weinbergsschnecken / Royal- Blumenkohl / Comté-Butter- Sablé Escargots / sable au comté sarrasin / royale de choux-fleur	13,50 €
Hausgemachte Rinderschmorbraten-Ravioli / Sojabohnen / Karotten / Zitronen -Sauce Ravioli fait maison / graines de soja / carottes / sauce citron	15,50 €

Plats Principaux | Hauptgerichte

Kabeljaufilet / Ratatouille-Gemüse / Bouillabaise-Sauce Filet de cabillaud / fondant de légumes / jus de bouillabaisse / vinaigrette de pomme de terre-curcuma	26,00 €
Rotbarbenfilet / Mandeln / Kenia-Bohnen / Kaffee-Sauce Filet de rouget barbet / amandes / haricots vert de Kenia / sauce café	26,00 €
Medaillons von Milchkalb / Rübchen / Zwiebeln / Oliven / Petersilienpüree Medaillon veau de lait / navets / oignons / olives / purée de persil	26,00 €
Curry von Iberico-Schwein / Camarque-Reis / Minz-Joghurt Curry de porc Iberico / riz de Camargue / yaourt à la menthe	26,00 €

Dessert | Fromage | Käse

Passionsfrucht-Soufflé / Ananas / Passionsfrucht-Sorbet / Vanillecreme Soufflé chaud au fruit de la Passion / ananas / crémeux vanille	10,50 €
Aprikosen-Rosmarin-Traum: Aprikosen-Rosmarin-Sorbet / Yoghurt-Rosmarinhonig-Eis / Crumble / Aprikosen-Karamell Coupe glacé / abricot-romarin / glace yaourt-miel romarin / crumble / caramel-abricot	10,50 €
„Gin – Tonic“: Zitronensorbet / Gin - Limetten Espuma / Zitronen-Confit “Gin-Tonic “: sorbet au citrin / espuma au citron vert - Gin / confit de citron	9,50 €
Variation von französischem Käse Assiette de fromage	9,50 € / 14,50 €
Nach dem Essen bringt wieder in Schwung: “Espresso – Martini“ Cocktail Kahlua Likör / Vodka / Espresso Kaffee	8,50 €

Vin Doux Naturel | Süsswein:

Rivesaltes “17” 1998, Roussillon	5 cl.	7,00 €
Banyuls Rimage 2014, Süd – West / rot /	5 cl.	7,00 €

Warme Getränke

Café Brosio	2,50 €
Cappuccino / Espresso	2,50 €
Café au lait	2,70 €
Eilles Tee (Schwarze-, Grüner-, Kräuter-, Früchte-, Rooibos-)	2,50 €

Liebe Gäste, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen: Sellerie-, Weichtiere-, Schalenfrüchte-, Sesam-, Schwefeldioxid-, Soja-, Eier-, Senf-, Milch-, Glutenhaltiges Getreide-, Krebstiere-, Lupine-, Fisch-, Erdnüsse / -erzeugnisse. Da wir täglich frisch für Sie kochen, könnten Spuren dieser Stoffe in unserem Gerichten vorhanden sein. Sollten Sie Allergie haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternative zubereiten dürfen. Vielen Dank.

Gültig ab 08.06.2018