

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

Brotzeit: Kleinigkeit zum Wein / Aperó

Wurst-Platte: Schinken / Salami / Cornichon / Oliven 9,50 / 14,50 €
Jambon cuit / salami / olives / cornichons

Gebackene Bohnen-Kartoffel-Bällchen / Zucchini / Tomaten 12,50 €
Boulettes de graines de soja et pommes de terre / gourgettes / tomates

Variation von französischem Käse 9,50 / 14,50 €
Assiette de fromage

Hausgemachte Entenleber Terrine / Goji Beeren-Brioche / Zwiebelmarmelade 18,00 €
Terrine de foie gras / brioche au goji / marmelade aux oignons

Erbsensuppe / Gurke / Minze / Ei / Croutons 9,50 €
Soupe de petit pois / concombre / menthe / oeuf / croutons

Hausgemachte Tomatenravioli / getrocknete Tomaten / Rucolasauce / Parmesan Chips 12,50 €
Raviolis fait maison a la tomate / sauce roquette / chips au parmesan

Kalbsbries / Spargel / Rotwein-Sauerampfer-Lakritz-Sauce / Zitronen-Confit / Hippe 17,00 €
Ris de veau laqué / asperges blanches / sauce oseille - réglisse - vin rouge / citron confit / tuiles

Jakobsmuscheln / Rinderzunge / Nussbutter / Zwiebeln / Karotten-Salsa 16,50 €
Coquilles Saint-Jacques / langue de boeuf / beurre au noix / oignons / carottes salsa

Pochierte Ei / marinierte Fenchel / Artischocken / Curcuma-Vinaigrette 13,50 €
Oeuf poché / fenouils / artichauts mariné / vinaigrette au curcuma

Weißes Bohnenpüree / Joghurt / Koriander-Minze-Chutney / Wachtel ei / Tamarindensauce 13,50 €
Purée de fèves / yaourt / chutney á la menthe -coriandre / sauce au tamari

Hauptgerichte / Plats Principaux

Filet von Atlantik Seeteufel glasiert/ Grüne-Tomaten-Sauce / 26,00 €
Auberginekaviar / Gerste
Medaillon de lotte d'atlantique glacé / sauce tomates verte / caviar
d'aubergine / orge

Kabeljau Filet / Weiße Spargel / Morcheln / Pistazien-Ananas- 26,00 €
Schaum / Bärlauch
Filet de cabillaud / asperges blanches / morilles / sauce a l'ananas et
pistache / l'ail a ours

Suprême von Bresse Poularde / Morcheln / Sojabohnen / 26,00 €
Spinat-Bärlauchpüree
Suprême de poulet de Bresse / morilles / fèves de soja / puree d'épinard
et l'ail à ours

Simmentaler Rinderfilet / Kartoffelwürfeln / Artischocken / 32,00 €
Bearnaise-Sauce
Tournedos Simmental / pommes de terre noisettes /
artichauts / sauce bearnaise

Lammkarre / Ratatouille – Gemüse / Pesto-Kartoffelpüree 29,00 €
Carré d'agneau / ratatouille / purée de pommes de terre au pesto

Dessert / Desserts

Geeistes Zitrusfrüchte – Soufflé 9,50 €
Soufflé au citron glacée / agrumes / crème au Yuzu

Schokoladen-Estragon Mousse – Tarte / Mascarponecreme / 10,50 €
Estragon – Granitte / Karamell
Tarte mousse au chocolat estragon / crème mascarpone / granite
estragon / caramel

Rhabarber-Eis / Limetten-Vanillecreme / Baiser / 10,50 €
Erdbeergelee / Rhabarber-Confit
Vacherin aux fraises / glace rhubarbe / crème vanille, lime / meringue /
gelée fraises / rhubarbe confit

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 30.03.2018