

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

Kleinigkeit zum Wein / Apero

Französische Salami / Cornichon / Oliven Salami / cornichons / olives	10,50 /	15,50 €
Variation von französischem Käse Variation de fromages	10,50 /	15,50 €

Entrée | Vorspeisen

Erbsencremesuppe / Ziegenkäse / Limette / Minze / Crostinis Soupe de petit pois / fromage de chèvre / limette / menthe / crostini	10,50 €
Hausgemachte Kürbis-Ravioli / Flusskrebs-Espuma / Safransauce Ravioli fait maison farci au potirron / espuma d'écrevisses / émulsion au safran	15,50 €
Kalbstatar / Sesam / Geräucherter Aal - Creme Tartare de veau / sésame / crème d'anguille	16,50 €
Weinbergschnecken / Knoblauch-Schaum / frittierte Kartoffeln Escargots / sauce à l'ail / pommes de terre confite	13,50 €
Gebratene Blumenkohl / karamellisierte Chicorée / Rote Zwiebeln / Süßkartoffel / Spinat - Rote Beete - Coulis Choux blanc braisé / endive caramélisée / oignon rouge / patate douce / coulis d'épinard-betterave-rouge	14,50 €
Pulpo / Karotten-Ingwerpüree / Wasabi-Aioli / Radicchio -Wildreis - Salat Pulpo / purée carotte-gingembre / aioli wasabi / salade de riz sauvage	16,50 €
Hausgemachte Entenleber -Terrine / Meersalz – Karamell / Oliven - Blätterteig Terrine de foie gras fait maison / caramel fleur de sel / feuilleté aux olives	17,50 €

Poisson / Fisch

Gebratene Lachsfilet / Fenchel-Royal / Feigen-Rotweinbutter Filet de saumon / royal au fenouil / beurre au vin rouge-figues	26,00 €
Kabeljaufilet / Kürbiscreme / Weiße Bohnen / Pancetta Filet de cabillaud / crème de potirron / haricot blanc / pancetta	26,00 €

Viande / Fleisch

Lammkarree / Ziegenkäse – Mousse / Rote Beete / Honigsauce / Brombeeren Carrée d'agneau / mousse de chèvre / betterve rouge / sauce au miel / mure	32,00 €
Rinderfilet / Rotkohlpüree / Dijon – Dressing / Apfel – Radieschen - Salat Filet de boeuf / purrée de choux rouge / vinaigrette moutarde de dijon / salade de pomme -radis	32,00 €

Dessert | Fromage | Käse

Himbeeren-Sorbet / Kardamom-Sorbet / Himbeeren / Champagner - Sabayon Sorbet de framboise-cardamone / framboise / sabayon au champagne	10,50 €
Bayerische Creme – Brûlée / Brombeeren – Sorbet / Orangen - Crumble Crème bavaroise brulée / sorbet au mure / crumble d'orange	10,50 €
Briocheeis / Karamellsauce / Baileys Creme / Macadamia Nüsse Crème Baileys / glace à la brioche / caramel / noix macadamia	10,50 €
Nach dem Essen bringt wieder in Schwung: "Espresso – Martini" Cocktail Kahlua Likör / Vodka / Espresso Kaffee	8,50 €

Warme Getränke

Café Brosio / Cappicino / 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 Inhaltstoffe 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 vorhandeln sein. Sollten Sie Allergie haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternative zubereiten dürfen. Vielen Dank.

Gültig ab 07.02.2019