

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

Kleinigkeit zum Wein / Apero

Französische Salami / Cornichon / Oliven 10,50 / 15,50 €
Salami / cornichon / olives

Variation von französischem Käse 10,50 / 15,50 €
Assiete de fromage

Entré | Vorspeisen

Kürbiscremesuppe / Ricotta-Gnocchi / Speck / Croutons 10,50 €
Crémè de potiron / gnocchi de lait caillé / lardons / croutons

Hausgemachte Blutwurst-Ravioli / karamellisierte Äpfel / 14,50 €
Calvados - Sauce
Ravioli fait maison aux boudins noir / pommes caramelisées / sauce calvados

Marinierte Doradenfilet / Grapefruit – Melisse –Marmelade / 16,50 €
Avocado / Butarga
Dorade marinée / marmelade de pamplemousse –melisse / avocat / poutargue

Kalbsbries / Kalbs – Jus / Artischocken / Karotten 16,50 €
Ris de veau / jus de veau / artichauts / carottes

Gegrillte Jakobsmuscheln / Stampfkartoffeln / Trüffeln / 15,50 €
Balsamicosauce
Coquille St.Jacques / pommes de terre ecrasées / truffes / sauce Balsimique

Rote Beete Carpaccio / Topinambur-Creme / Pekannüsse / 13,50 €
Mandarinen-Vinaigrette
Carpaccio de betterave rouge / crème de topinambour / noix de pécan / crème de mandarine

Poisson / Fisch

Steinbutt Filet / Speck-Champignos / Lauch-Zwiebeln / 28,00 €
Rotweinsauce
Filer de turbot / champignons / lardons / oignons poireaux caramelisés / sauce vin rouge

Kabeljau Filet / Pastinaken-Veloute / Süßkartoffelpüree / Kastanien-Schaum 26,00 €
Filet de cabillaud / velouté de panais / purée de patates douces / éclats de chataigne

Viande / Fleisch

Perlhuhnbrust / Kräuterbutter / Speck / Dicke Bohnen / Drillinge 26,00 €
Poitrine de pintade fourrée au beurre d'herbes / lardons / champignons / fèves / pommes de terre

Hirschrücken / Kartoffel-Birnen-Puffer / Rosenkohl / Preiselbeeren - Kompott 28,00 €
Selle de cerf / choux de Bruxelles / galette de pommes de terre-pires / compote de cranberries

Dessert | Fromage | Käse

Pochierte Birne / Vanilleeis / Mandeln / Schokoladensauce 10,50 €
Poire Belle Hélène / glace vanille / sauce chocolat / amandes

Schokoladenbiskuit und Creme / Rote Beete – Sorbet / Hippe Pains de genes / crémeux chocolat / sorbet cassis- betterave rouge 10,50 €

Karamell – Soufflé / Ananassaucce 10,50 €
Soufflé au caramel / sauce caramel

Nach dem Essen bringt wieder in Schwung:
"Espresso – Martini" Cocktail 8,50 €
Kahlua Likör / Vodka / Espresso Kaffee

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

Gültig ab 25.10.2018