

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	14,50 /	18,50 €
Variation von französischem Käse Variation de fromages	14,50 /	18,50 €

### Entrées | Vorspeisen

Spargel -Tatar   Schwertmuschel   Spargel-Velouté   Kaviar   Liebstocke Tartare de couteaux de mer – asperges   velouté d'asperges blanches   caviar   oseille		20,50 €
Pochierte Tomate   Mascarpone   Pfefferminze-Öl   Baguette-Chips (VEG) Tomate pochée   mascarpone   menthe poivrée   chips de pain		17,50 €
Kalbsbries   Mozzarella   Erbsen   Kumquats Ris de veau   mozzarella   petits pois   kumquats		23,50 €
Artischocken   Paprikasauce   Parmesan (VEG) Artichaut   sauce paprika   parmesan		19,50 €
Hausgemachte Garnelen - Ravioli   Sojabohnen   Garnelen - Bouillon Raviolis fait maison aux crevettes   graines de soja   bouillon de crustacé		21,50 €
Rindertatar   Rucola   Pinienkernen   Flamenkuchen-Brot Tartare de boeuf   rucola   pignons   tarte flambé - pain		23,50 €

### Plats principaux | Hauptgerichte

Saint Pierre Filet   Fregola Sarda   Butarga   Austern Dos de St Pierre   fregola sarda   buttarga   huitres		42,00 €
Wachtel   Spargel   Bohnen   Speck   Champignons Caille   asperges   haricots vert   lard   champignons		41,00 €
Rinderfilet   Kartoffel   Wilder Brokkoli   Barbecue-Sauce Filet de boeuf   pomme de terre   brokkoli sauvage   sauce barbecue		48,00 €
Spargel   Frischkäse   Comté   geröstete Haselnüsse (VEG) Asperges   fromage blanc   comte   noisettes grillee		25,00 €

## Dessert | Fromage | Käse

Millefeuille | Himbeeren | Frischkäse-Eis 15,50 €  
Millefeuille | framboises | glace de fromage blanc

Schokoladen-Variation: Biskuit, Crème, Crumble, Crispy 15,50 €  
Variation de chocolat: biscuit, crème, crumble, crispy

Erdbeerkompot | Weißer Spargel – Eis | 16,50 €  
Weiße Schokolade - Streusel | Vanille - Creme  
Compote de fraises | glace à l'asperge | chocolat blanc |  
crème de vanille

Nach dem Essen bringt wieder in Schwung:

"Espresso – Martini" Cocktail :  
Kaffee Likör / Vodka / Espresso Kaffee 12,50 €

## Warme Getränke

Café / Cappuccino / Espresso 3,20 €  
Café au lait 3,50 €  
Schwarzer Tee "Sweet Spice & Orange" / Simon Lévelt BIO 4,20 €  
Grüner Tee " Strawberry & Rose" / Simon Lévelt BIO 4,00 €  
Grüner Tee "Peach & Mandarin" / Simon Lévelt BIO 4,00 €  
Earl Grey / Mondiano 4,50 €  
Schwarze Tee "Englisch Blend" / Mondiano 4,50 €

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 11.05.2024**