

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 €

Entrées | Vorspeisen

Pilz – Veloute / Pastinake Velouté de cèpes / panais		10,50 €
Kalbsbries / Kaffee / Parmesan-Risotto / Marc de café - Vinaigrette Ris de veau glacé au café / risotto au parmesan / vinaigrette au marc de café		17,50 €
Zweierlei von Anis-gebeizten Lachs: Tatar und Carpaccio / Pomelo-Vinaigrette / Rucola / Schnittlauch / Radicchio Duo de saumon à l'anis / tatar et carpaccio / vinaigrette au pomelo / roquette / radicchio / ciboulette		16,50 €
Rote Beete – Gnocchi / Meerrettich / Bier-Brot / Kressecreme Gnocchi au betterave rouge / raifort / pain à la bière / crème de cresson		12,50 €
Kalbstatar / Haselnüsse / Feige / Sardellenbutter Tatara de veau / noisette / figue / beurre aux anchois		16,50 €
Schnecken / Pulpo – Confit / Zwiebeln / Kartoffeln / Spinat / Lauch / Fischsauce Escargots et poulpe confit / oignons farcis / soupe de roche		16,50 €
Hausgemachte Kürbis-Ravioli / Flusskrebse-Espuma / Safran Ravioli fait maison au potiron / espuma d'écrevisses / safran		14,50 €

Plats principal / Hauptgerichte

Wolfsbarchfilet / Kräuter - Gnocchi / konfiertes Zwiebeln / Radieschensauce / geschmorter Chicoree Filet de loup de mer / gnocchi aux herbes / oignons confit / sauce au radis / endive braisée		27,00 €
--	--	---------

Lachsfilet / Quinoa / Rote Beete Salat / Rübchen / Mascarpone Filet de saumon / quinoa / salade de betterave rouge / rave / mascarpone	27,00 €
Secreto Schweinebauch / Artischocken / Rotwein-Tapioca / Rote Zwiebel - Paste Poitrine de porc Secreto / artichauts / tapioca au vin rouge / crème d'oignons rouges	27,00 €
Entenbrust / Sellerie-Wachholder-Creme / Steinpilze / Brombeeren Filet de canard / crème de célerie au genievre / cèpes rotis / mures sauvages	29,00 €

Dessert | Fromage | Käse

Kaffeemousse / Steinpilze - Eis / Kaffee-Haselnuss-Krokant / Ingwer - Konfit Mousse café / glace cèpes / crumble nougatine noisette / gingembre confit	10,50 €
Pistazien - Minze - Millefeuille Millefeuille / crème pistache-menthe	10,50 €
Trilogie von Apfel / Apfel-Calvados - Creme Brûlée / Apfel - Crumble - Tarte / Apfel - Schot Trilogie de pommes / crème brûlée au pomme calvados / tarte au pomme crumble / shot au pomme	10,50 €
Nach dem Essen bringt wieder in Schwung: "Espresso - Martini" Cocktail Kahlua Likör / Vodka / Espresso Kaffee	8,50 €

Warme Getränke

Café / 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 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 11.09.2019