

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen & Suppen:

„Gemischter Wintersalat“

Balsamicodressing | geröstete Haselnüsse | Paprikawürfel | Parmesanchip | **mit gebratenen Gamba** 8,50
13,50

„Langostino im Spinatmantel“

Bouillabaissegel | Fenchelsalat | Orangenespuma | 15,90

„Bisque vom Bretonischen Hummer“

Medaillon | Creme Fraiche | alter Portwein | 8,80

„Bouillabaisse Provence“

Edelfische | Tomatenwürfel | Gemüsestreifen | Safranschaum | 8,50

Zwischengerichte:

„Vegetarisch gut - gefüllter Crêpe“

Ziegenkäse-Ricotta-Spinat-Füllung | gratiniert | Kräutersauce | 17,90

„Gambas mit Ofentomaten und Bärlauch gebraten“

Provenzalische Nudeln | Sauce Rouille | -
Vsp: 15,90
ZG: 18,90

Hauptgänge:

„St. Pierrefilet“

Curryschalotten | Rotweinbutter | Babymangold | Auberginen-Kartoffelauflauf | 26,90

„Elsässer Zanderfilet- kross gebraten“

Sauerrahmsauce | Rieslingkraut | Speck – Kartoffelstampf | 25,90

„Coq au vin- Schwarzfederhuhn in Burgunder geschmort“

Champignons | Schalotten | gebratener Spitzkohl | Kartoffelstroh | 24,90

„Kalbsleber in Nussbutter gebraten“

Ofentomaten | Salbei | Frühlingsgemüse | überbackenes Kartoffelpüree | 25,50

„Lammcarré vom Pauillac-Lamm“

provenzalische Kräuterkruste | weiße Bohnenmousseline |
sautierte Favabohnen | Kartoffelquiche | 28,90

Bei Unverträglichkeiten & Allergene sprechen Sie uns bitte an

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

DEGUSTATIONSMENUE

Überzeugen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams. Gerne können Sie auch einzelne Gerichte aus dem Menü auswählen.

„Kleiner Gruß vom Küchenchef“

a la Carte

*** „Crépinette vom Perlhuhn“

Artischockencreme | Kürbisschaum | Parmesan | eingelegter Trüffel | 15,90

*** „Ziegenkäse aus dem Ofen“

Kräuteremulsion | violetter Senf | Brotchips | Perlzwiebeln | Kräutersalat | 14,90

„Gegrillte Conquilles St- Jacques (Jakobsmuscheln)“

Erbsengnocchis | gehobelter Mimolette-Käse | Zwiebel-Speck-Schaum | 22,50

*** „Gefrorene Erfrischung“

Blutorangen-Campari-Sorbet mit Sekt aufgefüllt | 4,00

*** „Tournedo vom Charolais Rind“

Rinderfilet unter der Foie-Gras-Kruste | Burgunderjus | Ratatouillegemüse | Gratin nach Fernand Point | 30,50

„Tarte Tartin auf unsere Art“

lauwarmes Apfelküchlein | Karamelleis | Karamellhippe | flüssiger Vanilleapfel | 9,20

*** „Gâteau au chocolat“

Kirsch-Schoko-Schnitte | Kirschsorbet | saftiger Schokobiskuit | eingelegte Kirschen | 9,50

7 - Gänge Menü

74,50

*** 5 - Gänge Menü

55,00

Bei Unverträglichkeiten & Allergene sprechen Sie uns bitte an
Alle Preis in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer