



VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEBRATENEM/
GEHACKTEM EI, GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL.
DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING,
CIDREDRESSING**

KLEIN: € 5,50/GROSS: € 7,50

**CARPACCIO VOM THUNFISCH MIT ARTISCHOKEN, AVOCADOCRÈME,
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, PINIENKERNEN
UND FEINEN SALATSPITZEN**

16,00

**GEBACKENES KALBSBRIES AN KRÄUTERSEITLINGEN À LA CRÈME,
PESTO, FELDSALAT UND KAROTTE**

€ 16,00

**PETIT DÉLICE AUX TRUFFES (KUHMITLICHWEICHKÄSE AUS DER
BOURGOGNE MIT TRÜFFEL) AN HONIGWABE, SALATSPITZEN,
PINIENKERNEN UND CROSTINI**

€ 14,50

SUPPE – LA SOUPE

**KÜRBISCRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE, FRÜHLINGSLAUCH,
CROUTONS, KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL**

€ 8,50



NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**GNOCCI MIT GORGONZOLA-FÜLLUNG, CONCASSÉ À LA CRÈME,
AUBERGINEN, SCHALOTTEN, KNOBLAUCH, GORGONZOLA UND
RUCOLASALAT**

€ 21,50

**VEGAN: KRÄUTERSEITLINGS-RISOTTO MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL,
FELDSALAT UND KRÄUTERBROTCHIPS**

€ 22,00

FISCHE – LES POISSONS

**SCHWERTFISCH AUF KAROTTENPURÉE, GRATINIERTER KARTOFFEL,
MARKTGEMÜSE UND CURCUMACRÈME**

29,00

**KABELJAULOINS AUF KRÄUTERMOUSSELINE, BUNTEM GEMÜSE UND
WEISSWEINESPUMA**

€ 26,50



FLEISCH – LA VIANDE

**COQ AU VIN MIT SPECK, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND KAROTTEN AN
SAUTIERTEN KARTOFFELN**

€ 24,00

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT
UND KALT ANGERÜHRTE PREISELBEEREN**

€ 22,50

**ENTRECÔTE AUF KÜRBISPURÉE AN SPECKBOHNEN UND
FALAFFELFRITTEN MIT THYMIANJUS**

€ 28,00

**HIRSCHGULASCH IN BEAUDEAUXJUS AN PETERSILIENMOUSSELINE,
MARKTGEMÜSE UND PREISELBEEREN**

€ 27,50



DESSERT – LES DESSERTS

**TARTE AU CITRON AN JOGHURTEIS MIT SAHNEHAUBE UND
KARAMELISIERTEN MANDELN**

€ 9,50

**KARAMELISIERTE BANANE, MIT HASELNUSSESPUMA, BOURBON-
VANILLEIS, MANDELN UND CAMELSAUCE**

€ 9,00

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
TOFFEE, KLASSISCH UND VON DER MITTELMEERPINIE**

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50



3-GANG-MENU

**PETIT DÉLICE AUX TRUFFES (KUHMITCHWEICHKÄSE AUS DER
BOURGOGNE MIT TRÜFFEL) AN HONIGWABE, SALATSPITZEN,
PINIENKERNEN UND CROSTINI**

**KABELJAULOINS AUF KRÄUTERMOUSSELINE, BUNTEM GEMÜSE UND
WEISSWEINESPUMA**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
TOFFEE, KLASSISCH UND VON DER MITTELMEERPINIE**

€ 36,50



4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**PETIT DÉLICE AUX TRUFFES (KUHMITCHWEICHKÄSE AUS DER
BOURGOGNE MIT TRÜFFEL) AN HONIGWABE, SALATSPITZEN,
PINIENKERNEN UND CROSTINI**

**KÜRBISCRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE, FRÜHLINGSLAUCH,
CROUTONS, KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL**

**KRÄUTERSEITLINGS-RISOTTO MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL,
FELDSALAT UND KRÄUTERBROTCHIPS**

**TARTE AU CITRON AN JOGHURTEIS MIT SAHNEHAUBE UND
KARAMELISIERTEN MANDELN**

€ 41,00



5-GANG-MENU

**CARPACCIO VOM THUNFISCH MIT ARTISCHOKEN, AVOCADOCRÈME,
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, PINIENKERNEN
UND FEINEN SALATSPITZEN**

**KÜRBISCRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE, FRÜHLINGSLAUCH,
CROUTONS, KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**COQ AU VIN MIT SPECK, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND KAROTTEN AN
SAUTIERTEN KARTOFFELN**

**KARAMELISIERTE BANANE, MIT HASELNUSSESPUMA, BOURBON-
VANILLEEIS, MANDELN UND CAMELSAUCE**

€ 47,00