



## **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**

**MEDITERRANES LACHSTARTAR MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN,  
FRÜHLINGSLAUCH, TAGGIASCHEN OLIVEN, KONFIERTER  
PERRINITOMATE, PARMESAN-BROTCHIP UND FEINEN SALATSPITZEN**

**€ 15,00**

**POLLO TONNATO MIT POULARDENBRUSTFILET UND AROMATISCHER  
THUNFISCHSAUCE, AN KAPERN, SARDELLEN, FEINEN SALATSPITZEN,  
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH UND OLIVEN**

**€ 14,00**

**MIT AUBERGINENCRÈME GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA, AN RUCOLASALAT,  
GRAUBROTCHIP UND SAUCE SICILIENNE**

**€ 13,00**

## **SUPPE – LA SOUPE**

**KALTE GEMÜSEVELOUTÉ MIT RICOTTA, CROUTONS,  
TOMATEN UND FRÜHLINGSLAUCH**

**€ 8,00**



## **NUDELGERICHTE – LES PÂTES**

### **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**HANDGEMACHTE TRÜFFELCAMELLE AN FRISCHEM PARMESAN,  
SOMMERTRÜFFEL UND RUCOLASALAT**

€ 24,00

**VEGAN: MIT VEGANEM KÄSE GRATINIERTER GRÜNER SPARGEL  
AUF PETERSILIENWURZEL- PÜREE, AN MARINIERTEM RADICCHIO  
UND GEBRATENEN KARTOFFELN**

€ 21,00

## **FISCHE – LES POISSONS**

**DORADENFILET AUF GRATINIERTER AUBERGINE,  
WEISSWEIN-RISOTTO UND PISTOU**

26,00

**GEBRATENE ROTSCHWANZGARNELEN UND MIESMUSCHELN  
AN HANDGEMACHTER PASTA MIT PARMESAN-TOMATENSAUCE,  
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH UND PINIENKERNEN**

€ 27,00



## **FLEISCH – LA VIANDE**

**IBERICO PLUMA AN GRATIN DAUPHINOISE,  
KAROTTEN-ZUCCHINI-SPAGHETTINI UND PORTWEINJUS**

€ 29,00

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

€ 22,50

**BAYETTE STEAK (FLANKSTEAK) AN SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES,  
PAPRIKASAUCE ROUILLE, KRÄUTERBUTTER  
UND GESCHMORTEM GEMÜSE**

€ 29,00

**MAISPOULARDENBRUST AUF CRÈMIGER POLENTA UND BUNTEM  
GEMÜSE, AN ROSMARINJUS UND GREMOLATA**

€ 26,00



## **DESSERT – LES DESSERTS**

**VACHARIN VON DER ORANGE MIT JOGHURTEIS, VANILLESAHNE, CRUMBLES,  
MERINGUE, ROTE FRÜCHTE-COULIS UND KARAMELISIERTEN MANDELN**

€ 9,00

**DREIERLEI SORBET,  
LIMONE, SAUERKIRSCH UND VON DER MANGO**

€ 9,00

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
TOFFÉE, KLASSISCH UND VON DER KOKOSNUSS**

€ 9,00

## **KÄSE – LE FROMAGE**

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

€ 9,50



## **3-GANG-MENU**

**POLLO TONNATO MIT POULARDENBRUSTFILET UND AROMATISCHER  
THUNFISCHSAUCE, AN KAPERN, SARDELLEN, FEINEN SALATSPITZEN,  
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH UND OLIVEN**

\*\*\*

**DORADENFILET AUF GRATINIERTER AUBERGINE,  
WEISSWEIN-RISOTTO UND PISTOU**

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
TOFFÉE, KLASSISCH UND VON DER KOKOSNUSS**

€ 39,50



## **4-GANG-MENU (VEGETARISCH)**

**MIT AUBERGINENCRÈME GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA, AN RUCOLASALAT,  
GRAUBROTCHIP UND SAUCE SICILIENNE**

\*\*\*

**KALTE GEMÜSEVELOUTÉ MIT RICOTTA, CROUTONS,  
TOMATEN UND FRÜHLINGSLAUCH**

\*\*\*

**HANDGEMACHTE TRÜFFELCARMELLE AN FRISCHEM PARMESAN,  
SOMMERTRÜFFEL UND RUCOLASALAT**

\*\*\*

**DREIERLEI SORBET,  
LIMONE, SAUERKIRSCH UND VON DER MANGO**

€ 43,00



## **5-GANG-MENU**

**MEDITERRANES LACHSTARTAR MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN,  
FRÜHLINGSLAUCH, TAGGIASCHEN OLIVEN, KONFIERTER  
PERRINITOMATE, PARMESAN-BROTCHIP UND FEINEN SALATSPITZEN**

\*\*\*

**KALTE GEMÜSEVELOUTÉ MIT RICOTTA, CROUTONS,  
TOMATEN UND FRÜHLINGSLAUCH**

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO**

\*\*\*

**MAISPOULARDENBRUST AUF CRÈMIGER POLENTA UND BUNTEM  
GEMÜSE, AN ROSMARINJUS UND GREMOLATA**

\*\*\*

**VACHARIN VON DER ORANGE MIT JOGHURTEIS, VANILLESAHNE, CRUMBLES,  
MERINGUE, ROTE FRÜCHTE-COULIS UND KARAMELISIERTEN MANDELN**

€ 49,50