



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

**SASHIMI VOM JI HAO-LACHSFILET AN SENF-DILL-SAUCE, CONFIERTER
TOMATE, FEINEN SALATSPITZEN UND CROSTINI**

€ 16,00

**GEBRATENER KÜRBIS AUF KARTOFFELSCHNITZEN,
AN ZIEGEN-FRISCHKÄSE, KÜRBISKERNÖL, HERBSTVINAIGRETTE
UND RUCOLASALAT**

€ 13,00

**ROSA GEBRATENE TRANCHEN VOM RINDERFILET
AUF GEGRILLTEM FOCACCIA UND MARINIERTEN STEINPILZEN AN
KRÄUTERSAUCE UND FRISCHEM SALAT**

€ 16,50

SUPPE – LA SOUPE

**KÜRBIS-CRÈMESÜPPCHEN MIT KÜRBISKERNÖL,
KÜRBISKERNEN, CROUTONS, CRÈME FRAÎCHE UND PETERSILIE**

€ 8,50



NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**KÜRBISRAVIOLI AN GORGONZOLASAUCE, SCHWARZEN WALNÜSSEN,
PISTAZIEN UND FELDSALAT**

€ 21,00

**VEGAN: GEBRATENE ROTE BETE UND GEBRATENER BLUMENKOHL,
AN SCHALOTTEN-KRÄUTERVINAIGRETTE AUF VEGANEM
KARTOFFELMOUSSELINE, PESTO UND FELDSALAT**

€ 19,00

FISCHE – LES POISSONS

**GEBRATENES MEERÄSCHENFILET AN SÜSSKARTOFFELPÜRÉE,
SAUTIERTEM SPINAT, CONFIERTER TOMATE UND ERDNUSSSAUCE**

27,00

**KABELJAU AUF PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE
AN KAROTTEN-ZUCCHINI-FENCHELGEMÜSE UND SAFRANSAUCE**

€ 26,00



FLEISCH – LA VIANDE

**WILDGULASCH AN MARONENPASTA,
GEBRATENEN KRÄUTERSAITLINGEN UND PREISELBEEREN**

€ 26,00

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

€ 22,50

**COQ AU VIN IN ROTWEINCRÈME MIT KAROTTEN-CHAMPIGNONS,
ZWIEBELN UND SPECK AN KARTOFFELMOUSSELINE**

€ 24,00

**MEDAILLONS VON DER KALBSHÜFTE AUF KRÄUTER-RISOTTO,
AN MARKTFRISCHEM GEMÜSE UND BORDEAUXJUS**

€ 26,00



DESSERT – LES DESSERTS

**APFELTARTE AN WALNUSSEIS, VANILLESAHNE,
CAMELSAUCE UND CRUMBLES**

€ 9,00

**CRÊPE SUZETTE MIT ORANGENFILETS, PISTAZIEN
UND BOURBON-VANILLEEIS**

€ 9,00

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
KARDAMON, KLASSISCH UND VON DER AMARENKIRSCHEN**

€ 9,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50



3-GANG-MENU

**ROSA GEBRATENE TRANCHEN VOM RINDERFILET
AUF GEGRILLTEM FOCACCIA UND MARINIERTEN STEINPILZEN AN
KRÄUTERSAUCE UND FRISCHEM SALAT**

**KABELJAU AUF PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE
AN KAROTTEN-ZUCCHINI-FENCHELGEMÜSE UND SAFRANSAUCE**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
KARDAMON, KLASSISCH UND VON DER AMARENAKIRSCHEN**

€ 39,50



4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**GEBRATENER KÜRBIS AUF KARTOFFELSCHNITZEN,
AN ZIEGEN-FRISCHKÄSE, KÜRBISKERNÖL, HERBSTVINAIGRETTE
UND RUCOLASALAT**

**KÜRBIS-CRÈMESÜPPCHEN MIT KÜRBISKERNÖL,
KÜRBISKERNEN, CROUTONS, CRÈME FRAÎCHE UND PETERSILIE**

**VEGAN: GEBRATENE ROTE BETE UND GEBRATENER BLUMENKOHL,
AN SCHALOTTEN-KRÄUTERVINAIGRETTE AUF VEGANEM
KARTOFFELMOUSSELINE, PESTO UND FELDSALAT**

**APFELTARTE AN WALNUSSEIS, VANILLESAHNE,
CAMELSAUCE UND CRUMBLES**

€ 43,00



5-GANG-MENU

**SASHIMI VOM JI HAO-LACHSFILET AN SENF-DILL-SAUCE, CONFIERTER
TOMATE, FEINEN SALATSPITZEN UND CROSTINI**

**KÜRBIS-CRÈMESÜPPCHEN MIT KÜRBISKERNÖL,
KÜRBISKERNEN, CROUTONS, CRÈME FRAÎCHE UND PETERSILIE**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**COQ AU VIN IN ROTWEINCRÈME MIT KAROTTEN-CHAMPIGNONS,
ZWIEBELN UND SPECK AN KARTOFFELMOUSSELINE**

**CRÊPE SUZETTE MIT ORANGENFILETS, PISTAZIEN
UND BOURBON-VANILLEEIS**

€ 49,50