



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

**ROTE BETE CARPACCIO AN KANDIERTEN WALNÜSSEN,
BIRNENSPALTEN, ZIEGENFRISCHKÄSE UND FELDSALAT**

€ 13,00

**CARPACCIO VOM KALBSFILET AN CHAMPIGNONS, TRÜFFELDIJONAISE,
PESTO, PINIENKERNEN, RUCOLASALAT UND PARMESANBROTCHIP**

€ 16,00

**AVOCADO-FLUSSKREBSSCHWANZ-SALAT
MIT CHERRYTOMATEN, KRESSE UND FRISCHEM SALAT**

€ 16,00

SUPPE – LA SOUPE

**SCHWARZWURZEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

€ 8,50



NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**MARONENGNOCCHI, AN STEINPILZCRÈMESAUCE, MARONEN,
PREISELBEEREN UND FELDSALAT**

€ 21,00

**VEGAN: STEINPILZCARMELLE AN GEBRATENEN
KRÄUTERSAITLINGEN, PINIENKERNEN, PETERSILIE UND RUCOLASALAT**

€ 23,00

FISCHE – LES POISSONS

**MIESMUSCHELN UND ARGENTINISCHE ROTSCHWANZGARNELEN
AN TOMATENCONCASSÉE, TAGLIOLINI NERO,
FRÜHLINGSLAUCH UND OLIVEN**

27,00

**WOLFSBARSCHFILET AN SAFRANRISOTTO, MARKTGEMÜSE UND
HAUSGEMACHTEM PESTO**

€ 27,00



FLEISCH – LA VIANDE

**GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN AUF PETERSILIENKARTOFFELPÜRÉE,
AN JUNGEM GEMÜSE UND BORDEAUXJUS**

26,00

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

€ 22,50

**GESCHMORTE ENTENKEULE À L'ORANGE AN KARTOFFELMOUSSELINE
UND SAUTIERTEM ROSENKOHL**

€ 26,00

**BAVETTESTEAK AUF KAROTTENPÜRÉE, GEBRATENEN DRILLINGEN
UND SPECKBOHNEN AN ROSMARINJUS**

€ 29,00



DESSERT – LES DESSERTS

ÉCLAIR MIT DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE AN HASELNUSS-NOUGATEIS

€ 9,50

**PAIN PERDU MIT GEBRATENER ANANAS
UND APRIKOSENSAUCE AN JOGHURTEISCRÈME**

€ 8,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
STERNANIS, KLASSISCH UND AMARETTO**

€ 9,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50



Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**AVOCADO-FLUSSKREBSSCHWANZ-SALAT
MIT CHERRYTOMATEN, KRESSE UND FRISCHEM SALAT**

**GESCHMORTE ENTENKEULE À L'ORANGE AN KARTOFFELMOUSSELINE
UND SAUTIERTEM ROSENKOHL**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
STERNANIS, KLASSISCH UND AMARETTO**

€ 39,50



4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**ROTE BETE CARPACCIO AN KANDIERTEN WALNÜSSEN,
BIRNENSPALTEN, ZIEGENFRISCHKÄSE UND FELDSALAT**

**SCHWARZWURZEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

**MARONENGNOCCHI, AN STEINPILZCRÈMESAUCE, MARONEN,
PREISELBEEREN UND FELDSALAT**

ÉCLAIR MIT DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE AN HASELNUSS-NOUGATEIS

€ 43,00



5-GANG-MENU

**CARPACCIO VOM KALBSFILET AN CHAMPIGNONS, TRÜFFELDIJONAISE,
PESTO, PINIENKERNEN, RUCOLASALAT UND PARMESANBROTCHIP**

**SCHWARZWURZEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**WOLFSBARSCHFILET AN SAFRANRISOTTO, MARKTGEMÜSE UND
HAUSGEMACHTEM PESTO**

**PAIN PERDU MIT GEBRATENER ANANAS
UND APRIKOSENSAUCE AN JOGHURTEISCRÈME**

€ 49,50