



MAI 2022

## VORSPEISEN – LES ENTRÉES

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

KLEIN: € 7,50/GROSS: € 9,50

**VITELLO TONNATO VON DER KALBSHÜFTE AN CRÉMIGER  
THUNFISCHSAUCE, MIT PARMESAN, KAPERN, LIMONENFILETS,  
SARDELLEN, CROSTINI UND SALATSPITZEN**

€ 17,00

**CARPACCIO VOM LACHS UND JACOBSMUSCHEL  
AN LIMONEN-PFEFFERMARINADE, SAUCE SICILIENNE,  
FEINEN SALATSPITZEN UND PARMESANCHIPS**

€ 17,00

**TOMATE, GEFÜLLT MIT KRÄUTER-ZIEGENFRISCHKÄSE  
IN ZUCCHINI-KALTSCHALE AN TAGGIASCHEN OLIVEN, BASILIKUM,  
CROSTINI UND FRÜHLINGSLAUCH**

€ 13,00

## SUPPE – LA SOUPE

**SPARGEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CROUTONS, SAHNEHAUBE  
UND FRÜHLINGSLAUCH**

€ 8,50



MAI 2022

## **NUDELGERICHTE – LES PÂTES**

### **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**RAVIOLI MIT TRÜFFELFÜLLUNG AN PARMESAN, TRÜFFELÖL,  
GERIEBENEM TRÜFFEL UND RUCOLASALAT**

€ 26,00

**VEGAN: FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL MIT NEUEN KARTOFFELN,  
SAUCE SICILIENNE UND WAHLWEISE MIT SAUCE HOLLANDAISE,  
OLIVENÖL ODER BUTTER**

€ 23,00

## **FISCHE – LES POISSONS**

**MAISCHOLLENFILET AN PERLZWIEBELN-SPECK UND CHAMPIGNONS,  
AUF PETERSILIEN-KARTOFFEL-MOUSSELINE UND ROSMARINJUS**

25,00

**WOLFSBARSCHFILET AUF SPARGELGEMÜSE  
UND KRÄUTER-PARMESAN-RISOTTO AN ZITRONEN-HOLLANDAISE**

€ 28,00



MAI 2022

## **FLEISCH – LA VIANDE**

**MAIBOCKRÜCKEN MIT SAUTIERTEM SPECKWIRSING,  
AUF KARTOFFELMOUSSELINE UND MERLOTJUS**

€ 33,00

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

€ 22,50

**BOEUF BOURGUIGNON MIT PERLZWIEBELN, KAROTTEN  
UND CHAMPIGNONS, AN SAUTIERTEN KARTOFFELN  
UND FRÜHLINGSLAUCH**

€ 26,00

**PERLHUHNBRUST AUF TOMATENRISOTTO,  
AN ZUCCHINI-FENCHEL-KAROTTENGEMÜSE  
UND ZITRONEN-THYMIANJUS**

€ 25,00



MAI 2022

## **DESSERT – LES DESSERTS**

**ÉCLAIR, MIT WEISSEM SCHOKOLADENMOUSSE GEFÜLLT,  
AN SCHWARZER SESAM-EISCRÈME, PISTAZIENCRÈME  
UND FRISCHEN BEEREN**

€ 9,50

**DREIERLEI SORBET  
CASSIS, MANGO UND LITSCHI**

€ 8,00

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
KOKOS, KLASSISCH UND VON DER ANANAS**

€ 9,50

## **KÄSE – LE FROMAGE**

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

€ 9,50



MAI 2022

## **3-GANG-MENU**

**CARPACCIO VOM LACHS UND JACOBSMUSCHEL  
AN LIMONEN-PFEFFERMARINADE, SAUCE SICILIENNE,  
FEINEN SALATSPITZEN UND PARMESANCHIPS**

\*\*\*

**PERLHUHNBRUST AUF TOMATENRISOTTO,  
AN ZUCCHINI-FENCHEL-KAROTTENGEMÜSE  
UND ZITRONEN-THYMIANJUS**

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
KOKOS, KLASSISCH UND VON DER ANANAS**

€ 42,50



MAI 2022

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

**TOMATE, GEFÜLLT MIT KRÄUTER-ZIEGENFRISCHKÄSE  
IN ZUCCHINI-KALTSCHALE AN TAGGIASCHEN OLIVEN, BASILIKUM,  
CROSTINI UND FRÜHLINGSLAUCH**

\*\*\*

**SPARGEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CROUTONS, SAHNEHAUBE  
UND FRÜHLINGSLAUCH**

\*\*\*

**RAVIOLI MIT TRÜFFELFÜLLUNG AN PARMESAN, TRÜFFELÖL,  
GERIEBENEM TRÜFFEL UND RUCOLASALAT**

\*\*\*

**DREIERLEI SORBET  
CASSIS, MANGO UND LITSCHI**

€ 45,00



MAI 2022

## 5-GANG-MENU

**VITELLO TONNATO VON DER KALBSHÜFTE AN CRÉMIGER  
THUNFISCHSAUCE, MIT PARMESAN, KAPERN, LIMONENFILETS,  
SARDELLEN, CROSTINI UND SALATSPITZEN**

\*\*\*

**SPARGEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CROUTONS, SAHNEHAUBE  
UND FRÜHLINGSLAUCH**

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO**

\*\*\*

**WOLFSBARSCHFILET AUF SPARGELGEMÜSE  
UND KRÄUTER-PARMESAN-RISOTTO AN ZITRONEN-HOLLANDAISE**

\*\*\*

**ÈCLAIR, MIT WEISSEM SCHOKOLADENMOUSSE GEFÜLLT,  
AN SCHWARZER SESAM-EISCRÈME, PISTAZIENCRÈME  
UND FRISCHEN BEEREN**

€ 55,50