



JUNI 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

**BAYONER SCHINKEN AN ZWEIERLEI MELONE, RUCOLA, FETA, PESTO
UND GRISSINI**

€ 16,00

**SALAT VON CALAMARETTI MIT FRISCHEN KRÄUTERN, PESTO,
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN UND KNOBLAUCH
AN FRISCHEM SALAT**

€ 16,00

**ANTIPASTI MIT BÜFFELMOZARELLA, RUCOLASALAT, HAUSGEMACHTEM
PESTO UND TOMATENCONCASSÉ**

€ 15,00

SUPPE – LA SOUPE

**GAZPACHO MIT GEBRATENER GARNELE, RUCOLA, OLIVEN
UND FRÜHLINGSLAUCH**

€ 9,50



JUNI 2022

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**CARAMELLE MIT ARTISCHOKEN-PECORINO-FÜLLUNG AN SAUTIERTEN
ARTISCHOKEN, AUBERGINE, ZWIEBELN, PESTO, RUCOLA
UND PARMESANESPUMA**

€ 22,00

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

€ 23,00

FISCHE – LES POISSONS

**FILET VOM STEINBUTT
AN HUMMER-, UND GARNELENRAVIOLI MIT KRUSTENTIERSAUCE
UND JUNGEM GEMÜSE**

36,00

**DORADENFILET AUF SPARGEL-, TOMATENGEMÜSE,
AN BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜRÉE UND SAUCE HOLLANDAISE**

€ 26,00



JUNI 2022

FLEISCH – LA VIANDE

**ONGLET DE BOEUF AUF SCHALOTTENCONFIT, SPECKBOHNEN
UND GRATIN DAUPHINOISE MIT KRÄUTERBUTTER UND BORDEAUXJUS**

€ 36,00

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

€ 24,00

**GESCHMORTE LAMMSCHULTER, MIT KRÄUTERFARCE GEFÜLLT,
AN KAROTTEN-ZUCCHINI-SPAGHETTINI, KARTOFFELGRATIN
UND OLIVENJUS**

€ 27,00

**KIKOK-POULARDENBRUST AUF CRÉMIGER KRÄUTER-
KARTOFFELMOUSSELINE AN BUNTEM GEMÜSE UND RIESLINGJUS**

€ 25,00



JUNI 2022

DESSERT – LES DESSERTS

**TARTE AU FRAISE MIT SAHNEHAUBE, KARMELISIERTEN MANDELN
UND BOURBON-VANILLEEIS**

€ 9,50

**APRIKOSENSÜPPCHEN MIT JOGHURTEIS, MINZE, MANDELN,
PISTAZIEN, MERINGUE UND AMARETTINI**

€ 9,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
HASELNUSS, KLASSISCH UND VON DER BROMBEERE**

€ 9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50



JUNI 2022

3-GANG-MENU

**BAYONER SCHINKEN AN ZWEIERLEI MELONE, RUCOLA, FETA, PESTO
UND GRISSINI**

**DORADENFILET AUF SPARGEL-, TOMATENGEMÜSE,
AN BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜREE UND SAUCE HOLLANDAISE**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
HASELNUSS, KLASSISCH UND VON DER BROMBEERE**

€ 42,50



JUNI 2022

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**ANTIPASTI MIT BÜFFELMOZARELLA, RUCOLASALAT, HAUSGEMACHTEM
PESTO UND TOMATENCONCASSÉ**

**GAZPACHO MIT GEBRATENER GARNELE, RUCOLA, OLIVEN
UND FRÜHLINGSLAUCH**

**CARMELLE MIT ARTISCHOKEN- PECORINO-FÜLLUNG AN SAUTIERTEN
ARTISCHOKEN, AUBERGINE, ZWIEBELN, PESTO, RUCOLA
UND PARMESANESPUMA**

**TARTE AU FRAISE MIT SAHNEHAUBE, KARMELISIERTEN MANDELN
UND BOURBON-VANILLEEIS**

€ 45,00



JUNI 2022

5-GANG-MENU

**SALAT VON CALAMARETTI MIT FRISCHEN KRÄUTERN, PESTO,
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN UND KNOBLAUCH
AN FRISCHEM SALAT**

**GAZPACHO MIT GEBRATENER GARNELE, RUCOLA, OLIVEN
UND FRÜHLINGSLAUCH**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**POULARDENBRUST AUF CRÈMIGER KRÄUTER-KARTOFFELMOUSSELINE
AN BUNTEM GEMÜSE UND RIESLINGJUS**

**APRIKOSENSÜPPCHEN MIT JOGHURTEIS, MINZE, MANDELN,
PISTAZIEN, MERINGUE UND AMARETTINI**

€ 55,50