



JULI/AUGUST 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

**TATAR VOM IRISCHEN WEIDELAMMRÜCKEN MIT TOMATENCONCASSÉ,
TAGGIASCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH, SONNENGETROCKNETEN
TOMATEN, AN COUS COUS, RUCOLA UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

€ 16,00

**FRITTIERTE SARDELLEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN,
ZITRONE, SAFRAN-CRÈME FRAÎCHE, FRISCHEM SALAT UND PESTO
(BITTE RUHIG DIE FINGER ZUM ESSEN VERWENDEN)**

€ 16,00

**RICOTTATARTINE MIT GEBRATENER ZUCCHINIBRUNOISE,
AN FRISCHEM BASILIKUM, FEINEN SALATSPITZEN
UND PARMESANBROTCHIP**

€ 14,00

SUPPE – LA SOUPE

**KALTE VICHYSOISE (KARTOFFEL-LAUCHSUPPE) MIT FRÜHLINGSLAUCH,
CRÈME FRAÎCHE UND TRÜFFELÖL**

€ 9,00



JULI/AUGUST 2022

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**RAVIOLI, MIT BROKKOLI UND RICOTTA GEFÜLLT,
AN GEBRATENEM BROKKOLI, SCHALOTTEN, TOMATEN, KNOBLAUCH
UND PARMESANSAUCE**

€ 22,00

**VEGAN: OLIVENRISOTTO MIT GEGRILTEM GEMÜSE, VEGANEM
FETAKÄSE, RUCOLASALAT UND PAPRIKAPESTO**

€ 21,00

FISCHE – LES POISSONS

**ARGENTINISCHE ROTSCHWANZ-GARNELEN UND MUSCHELN
MIT SPAGHETTINI, TOMATENCONCASSÉ, HAUSGEMACHTEM PESTO,
PARMESAN UND RUCOLA**

€ 30,00

**ROTBARBENFILET AN SAFRANRISOTTO, GEGRILTEM GEMÜSE
UND ZITRONEN-THYMIANJUS**

€ 28,00



JULI/AUGUST 2022

FLEISCH – LA VIANDE

**US-BAYETTESTEAK AN ROTWEINSCHALOTTEN, SAUTIERTEM SPINAT
UND SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES MIT SAUCE BERNAISE**

€ 36,00

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

€ 24,00

**GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
AUF PETERSILIEN-KARTOFFELMOUSSELINE, BUNTEM GEMÜSE
UND MADEIRAJUS**

€ 29,00

**SPANFERKELRÜCKEN AUF KARTOFFELPÜREE,
MIT GETRÜFFELTEM SPITZKOHL UND KÜMMELJUS**

€ 26,00



JULI/AUGUST 2022

DESSERT – LES DESSERTS

**JOGHURTSÜPPCHEN MIT FRISCHER MINZE, ERDBEEREN,
BOURBON-VANILLEEIS, KARAMELLISIERTEN MANDELN, MERINGUE,
UND AMARETTINI**

€ 9,50

**POCHIERTER PFIRSICH MIT JOGHURTEIS,
KARAMELLISIERTEN MANDELN, FRUCHTCOULIS, MINZE
UND VANILLESAHNE**

€ 9,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
HONIG, KLASSISCH UND VON DER HIMBEERE**

€ 9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50



JULI/AUGUST 2022

3-GANG-MENU

**FRITTIERTE SARDELLEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN,
ZITRONE, SAFRAN-CRÈME FRAÎCHE, FRISCHEM SALAT UND PESTO**
(BITTE RUHIG DIE FINGER ZUM ESSEN VERWENDEN)

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
**AUF PETERSILIEN-KARTOFFELMOUSSELINE, BUNTEM GEMÜSE
UND MADEIRAJUS**

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
HONIG, KLASSISCH UND VON DER HIMBEERE

€ 42,50



Fleur de Sel

JULI/AUGUST 2022

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**RICOTTATARTINE MIT GEBRATENER ZUCCHINIBRUNOISE,
AN FRISCHEM BASILIKUM, FEINEN SALATSPITZEN
UND PARMESANBROTCHIP**

**KALTE VICHYSOISE (KARTOFFEL-LAUCHSUPPE) MIT FRÜHLINGSLAUCH,
CRÈME FRAÎCHE UND TRÜFFELÖL**

**RAVIOLI, MIT BROKKOLI UND RICOTTA GEFÜLLT,
AN GEBRATENEM BROKKOLI, SCHALOTTEN, TOMATEN, KNOBLAUCH
UND PARMESANSAUCE**

**JOGHURTSÜPPCHEN MIT FRISCHER MINZE, ERDBEEREN,
BOURBON-VANILLEEIS, KARAMELLISIERTEN MANDELN, MERINGUE,
UND AMARETTINI**

€ 45,00



JULI/AUGUST 2022

5-GANG-MENU

**TATAR VOM IRISCHEN WEIDELAMMRÜCKEN MIT TOMATENCONCASSÉ,
TAGGIASCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH, SONNENGETROCKNETEN
TOMATEN, AN COUS COUS, RUCOLA UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**KALTE VICHYSOISE (KARTOFFEL-LAUCHSUPPE) MIT FRÜHLINGSLAUCH,
CRÈME FRAÎCHE UND TRÜFFELÖL**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**ARGENTINISCHE ROTSCHWANZ-GARNELEN UND MUSCHELN
MIT SPAGHETTINI, TOMATENCONCASSÉ, HAUSGEMACHTEM PESTO,
PARMESAN UND RUCOLA**

**POCHIERTER PFIRSICH MIT JOGHURTEIS, KARAMELLISIERTEN
MANDELN, FRUCHTCOULIS, MINZE UND VANILLESAHNE**

€ 55,50