



JANUAR/FEBRUAR 2023

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

**CRÉMIGER BURRATINA, DOP AUS APULIEN (KUH-ROHMILCHKÄSE),
AN RUCOLAPESTO, OLIVENBROTCROSTINI, BASILIKUM
UND FRÜHLINGSLAUCH**

16,50

**5 FELSENAUSTERN MIT SCHALOTTEN, SCHNITTLAUCH,
MARINIRTER DILL-GURKE, TOMATEN-FRÜHLINGSLAUCH,
ZITRONE UND PUGLIA-OLIVENÖL**

21,00

**TARTINE MIT HAUSGEMACHTEM GÄNSERILLETTE
AN KARAMELISIERTEN ÄPFELN UND MARONEN,
KRESSE UND FELDSALAT**

17,00

SUPPE – LA SOUPE

**SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

9,50



JANUAR/FEBRUAR 2023

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**KRÄUTER-KÄSE-CARAMELLE AN COMTÉESPUMA,
GESCHMORTEN SCHALOTTEN, KARTOFFEL- APFELWÜRFEL-BRUNOISE
UND FELDSALAT AN RUCOLAPESTO**

23,00

**VEGAN: KOHLRABI, GEFÜLLT MIT TOMATE, PETERSILIE,
VEGANEM KÄSE, SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH,
AUF CRÉMIGEM KRÄUTERRISOTTO, HAUSGEMACHTEM PESTO
UND FELDSALAT**

21,00

FISCHE – LES POISSONS

**STEINBEISSERFILET IN DER KRÄUTERPANADE, AUF KRÄUTERRISOTTO,
AN GEFÜLLTEM KOHLRABI UND THYMIANJUS**

34,00

**RETOUR DE PECHE (FANG DES TAGES)
MIT DEN DAZU HARMONISIERENDEN BEILAGEN
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

TAGESPREIS



JANUAR/FEBRUAR 2023

FLEISCH – LA VIANDE

**AUF DER HAUT GEBRATENE PERLHUHNBRUST SUPRÈME
MIT KRÄUTERKÄSE-CARAMELLE, KAROTTEN-ZUCCHINI-GEMÜSE
UND TRÜFFELJUS**

29,50

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN (ZWIEBELN
/SPECK), GURKENSALAT UND KALT ANGERÜHRTE PREISELBEEREN**

27,50

**SAFTIGES ENTRECÔTE AN KRÄUTERKARTOFFELN, SPECKBOHNEN
UND SCHALOTTENCONFIT, MIT BORDEAUXJUS**

36,50

**BOEUF BOURGUINON MIT KAROTTEN, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS AN
KRÄUTER-KARTOFFELPURÉE UND FRISCHER PETERSILIE**

29,50



JANUAR/FEBRUAR 2023

DESSERT – LES DESSERTS

**TARTE DER WOCHE (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)
AN WALNUSSEISCREME, BOURBONVANILLESAHNE
UND GEBRANNTEN MANDELN**

11,50

TIRAMISU CLASSIQUE, AN BOURBON-VANILLEEIS

9,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DER WOCHE
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

9,50



JANUAR/FEBRUAR 2023

3-GANG-MENU

**TARTINE MIT HAUSGEMACHTEM GÄNSERILLETTE
AN KARAMELISIERTEN ÄPFELN UND MARONEN,
KRESSE UND FELDSALAT**

**STEINBEISSERFILET IN DER KRÄUTERPANADE, AUF KRÄUTERRISOTTO,
AN GEFÜLLTEM KOHLRABI UND THYMIANJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DER WOCHE
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

47,50



JANUAR/FEBRUAR 2023

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**CRÈMIGER BURRATINA, DOP AUS APULIEN (KUH-ROHMILCHKÄSE),
AN RUCOLAPESTO, OLIVENBROTCROSTINI, BASILIKUM
UND FRÜHLINGSLAUCH**

**SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

**KRÄUTER-KÄSE-CARAMELLE AN COMTÉESPUMA,
GESCHMORTEN SCHALOTTEN, KARTOFFEL- APFELWÜRFEL-BRUNOISE
UND FELDSALAT AN RUCOLAPESTO**

**TARTE DER WOCHE (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)
AN WALNUSSEISCREME, BOURBONVANILLESAHNE
UND GEBRANNTEN MANDELN**

49,50



JANUAR/FEBRUAR 2023

5-GANG-MENU

**3 FELSENAUSTERN MIT SCHALOTTEN, SCHNITTLAUCH,
MARINIERTER DILL-GURKE, TOMATEN-FRÜHLINGSLAUCH,
ZITRONE UND PUGLIA-OLIVENÖL**

**SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

SORBET DES TAGES MIT CRÉMANT

**BOEUF BOURGUINON MIT KAROTTEN, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS AN
KRÄUTER-KARTOFFELPURÉE UND FRISCHER PETERSILIE**

TIRAMISU CLASSIQUE, AN BOURBON-VANILLEEIS

59,50