



MAI 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

**CEVICHE VON DER DORADE AN GRANATAPFELKERNEN,
ZUCKERSCHOTEN, SPROSSEN UND RADIESCHEN
MIT RUCOLASALAT UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

19,00

**TARTINE MIT AUBERGINENCRÈME,
ROSA GEBRATENEN SCHEIBEN VON DER KALBSHÜFTE,
SAUCE SICILIENNE, PARMESANCHIP UND FRISCHEM SALAT**

19,00

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSEROLLE
AN PAPRIKA-SULTANINEN- VINAIGRETTE MIT FRISCHEN SALATSPITZEN,
GRAUBROTCHIP UND PESTO**

16,00

SUPPE – LA SOUPE

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

9,50



MAI 2023

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**ZUCCHINI-RICOTTA-TORTELLACCI AN ZUCCHINIEMULSION,
GESCHMORTEN SCHALOTTEN, TOMATEN, TAGGIASCHEN OLIVEN
UND RUCOLASALAT**

25,00

**VEGAN: FRISCHER SPARGEL VOM BAUERN AUS DER REGION
AN NEUEN KARTOFFELN, TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH,
OLIVEN, HAUSGEMACHTEM PESTO
UND VEGANER ZITRONEN-KRÄUTER-CRÈME FRAÎCHE**

TAGESPREIS

FISCHE – LES POISSONS

**ZARTE MAISCHOLLENFILETS AUF KRÄUTER-RISOTTO,
AN SPARGEL-TOMATENGEMÜSE UND SAUCE HOLLANDAISE**

29,00

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

TAGESPREIS



MAI 2023

FLEISCH – LA VIANDE

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE
AUF CRÉMIGER PARMESANPOLENTA AN GRATINIERTEN AUBERGINEN
UND ROSMARINJUS**

39,00

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

29,00

**KNUSPRIG GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST AUF TRÜFFELRISOTTO,
ZUCCHINI-KAROTTEN-FENCHELGEMÜSE UND MARSALLAJUS**

29,00

**ROSA GEBRATENER MAIBOCKRÜCKEN AN CHAMPIGNON-CRÈMESAUCE,
BRATKARTOFFELN UND GESCHMORTEN ZWIEBELN**

39,00



MAI 2023

DESSERT – LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

TARTE AU FRAISE AN JOGHURTEIS UND GESCHLAGENER SAHNE

11,00

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

9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

9,50



Fleur de Sel

MAI 2023

3-GANG-MENU

**TARTINE MIT AUBERGINENCRÈME,
ROSA GEBRATENEN SCHEIBEN VON DER KALBSHÜFTE,
SAUCE SICILIENNE, PARMESANCHIP UND FRISCHEM SALAT**

**ZARTE MAISCHOLLENFILETS AUF KRÄUTERRISOTTO,
AN SPARGEL-TOMATENGEMÜSE UND SAUCE HOLLANDAISE**

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

47,50



MAI 2023

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**GRATINIERTE ZIEGENKÄSEROLLE
AN PAPRIKA-SULTANINEN- VINAIGRETTE MIT FRISCHEN SALATSPITZEN,
GRAUBROTCHIP UND PESTO**

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

**VEGAN: FRISCHER SPARGEL VOM BAUERN AUS DER REGION
AN NEUEN KARTOFFELN, TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH,
OLIVEN, HAUSGEMACHTEM PESTO
UND VEGANER ZITRONEN-KRÄUTER-CRÈME FRAÎCHE**

TARTE AU FRAISE AN JOGHURTEIS UND GESCHLAGENER SAHNE

49,50



MAI 2023

5-GANG-MENU

**CEVICHE VON DER DORADE AN GRANATAPFELKERNEN,
ZUCKERSCHOTEN, SPROSSEN UND RADIESCHEN
MIT RUCOLASALAT UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

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

SORBET DES TAGES MIT CRÉMANT

**KNUSPRIG GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST AUF TRÜFFELRISOTTO,
ZUCCHINI-KAROTTEN-FENCHELGEMÜSE UND MARSALLAJUS**

DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

59,50