



AUGUST/SEPTEMBER 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

**FEINER LUFTGETROCKNETER SCHINKEN AN GRÜNEM SPARGEL UND
POCHIERTEM EI MIT SAUCE REMOULADE**

18,00

**SALAT VON CALAMARETTI MIT FRISCHEN KRÄUTERN,
TOMATENCONCASSÉE, FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN,
FEINEN SALATSPITZEN UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

18,00

**EDELPILZTARTINE MIT KRÄUTERN UND PARMESAN AN FELDSALAT, ,
PESTO, KRESSE UND KRÄUTERSAUCE**

15,00

SUPPE – LA SOUPE

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

9,50



AUGUST/SEPTEMBER 2023

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**BROKKOLI-RICOTTA-RAVIOLI, MIT GEBRATENEM BROKKOLI,
GESCHMORTEN SCHALOTTEN, TOMATENCONCASSÉE,
PARMESANSAUCE, PESTO UND RUCOLA SALAT**

24,00

VEGAN:

**PFIFFERLINGSRISOTTO MIT KRÄUTERN UND SCHALOTTEN,
AN KAROTTEN-ZUCCHINI-SPAGHETTINI UND RUCOLA SALAT**

24,00

FISCHE – LES POISSONS

**ZANDERFILET, AUF CRÉMIGER POLENTA,
MEDITERRANEM SCHMORGEMÜSE, TRÜFFEL-SAHNE SAUCE
UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

36,00

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

TAGESPREIS



AUGUST/SEPTEMBER 2023

FLEISCH – LA VIANDE

**IN KRÄUTERN GESCHMORTE LAMMHAXE
AN PETERSILIEN-KARTOFFELMOUSSELINE, MARKTFRISCHEM GEMÜSE
UND ROSMARINJUS**

29,00

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

29,00

**PLUMA VOM IBERICOSCHWEIN AN KAROTTEN, ZUCCINI, FENCHEL UND
PAPRIKABRUNOISE MIT CRÉMIGER PARMESAN-CUMINPOLENTA
UND TOMATENJUS**

35,00

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET AUF SAUTIERTEM SPINAT,
ROTWEINSCHALOTTEN UND SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES,
MIT SAUCE ROUILLE UND TRÜFFELJUS**

39,00



AUGUST/SEPTEMBER 2023

DESSERT – LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

**ZWETSCHGENTARTE AN GESCHLAGENER BOURBON-VANILLECRÈME,
HASELNUSSEIS UND CRUMBLES**

11,50

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

9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

9,50



AUGUST/SEPTEMBER 2023

3-GANG-MENU

**SALAT VON CALAMARETTI MIT FRISCHEN KRÄUTERN,
TOMATENCONCASSÉE, FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN,
FEINEN SALATSPITZEN UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**IN KRÄUTERN GESCHMORTE LAMMHAXE
AN PETERSILIEN-KARTOFFELMOUSSELINE, MARKTFRISCHEM GEMÜSE
UND ROSMARINJUS**

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

47,50



AUGUST/SEPTEMBER 2023

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**EDELPILZTARTINE MIT KRÄUTERN UND PARMESAN AN FELDSALAT,
PESTO, KRESSE UND KRÄUTERSAUCE**

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

**BROKKOLI-RICOTTA-RAVIOLI, MIT GEBRATENEM BROKKOLI,
GESCHMORTEN SCHALOTTEN, TOMATENCONCASSÉE,
PARMESANSCHAUM, PESTO UND RUCOLA SALAT**

DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

49,50



AUGUST/SEPTEMBER 2023

5-GANG-MENU

**FEINER LUFTGETROCKNETER SCHINKEN AN GRÜNEM SPARGEL UND
POCHIERTEM EI MIT SAUCE REMOULADE**

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

SORBET DES TAGES MIT CRÉMANT

**ZANDERFILET, AUF CRÉMIGER POLENTA,
MEDITERRANEM SCHMORGEMÜSE, TRÜFFEL-SAHNE SAUCE
UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**ZWETSCHGENTARTE AN GESCHLAGENER BOURBON-VANILLECRÈME,
HASELNUSSEIS UND CRUMBLES**

59,50