



NOVEMBER 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

**POLLO TONNATO VON DER POULARDENBRUST AN THUNFISCHSAUCE,
KAPERN, SARDELLEN, FEINEN SALATSPITZEN
UND PARMESANBROTCHIP**

18,00

**THUNFISCHCARPACCIO AN SAUCE SICILIENNE, GUACAMOLE,
RUCOLASALAT, CROSTINI UND PESTO**

19,00

**MARINIERTE BETE AN FRISCHEM SALAT, BIRNENSPALTEN,
WALNÜSSEN, ZIEGENFRISCHKÄSE UND FRÜHLINGSLAUCH**

15,00

SUPPE – LA SOUPE

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

9,50



NOVEMBER 2023

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**TORTELLACCI, MIT BIRNE TALEGGIO GEFÜLLT, AN BIRNENSPALTEN,
WALNÜSSEN, PARMESANSAUCE, PESTO UND FELDSALAT**

24,00

VEGAN:

**MIT TOMATEN-CONCASSÉE UND KRÄUTERN GEFÜLLTE KOHLRABI
AUF KRÄUTERRISOTTO, AN VEGANEM FETAKÄSE, FRÜHLINGSLAUCH
TAGGIASCHEN OLIVEN, SALAT UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

22,00

FISCHE – LES POISSONS

**DUO VOM WOLFSBARSCH UND PULPO AUF SAFRANRISOTTO,
GEBRATENER CHORIZZO, THYMIANJUS
UND FEINEM GEMÜSE VOM MARKT**

39,00

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

TAGESPREIS



NOVEMBER 2023

FLEISCH – LA VIANDE

**CUISSE DE CANARD À L'ORANGE (ENTENKEULE)
AN PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE UND GLASIERTEM ROSENKOHL**

34,00

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

29,00

**ROTÍ DE VEAU (KALBSBRATEN) AN SHERRY-RAHMSAUCE,
HAUSGEMACHTEM PREISELBEER-ROTKRAUT, SERVIETTENKNÖDEL
UND GESCHMORTEN ZWIEBELN**

32,00

**GEBRATENES IBERICO-SCHWEINEFILET AN FEINEM GEMÜSE,
PARMESANRISOTTO UND TRÜFFELJUS**

36,00

AB 11. NOVEMBER NUR AUF VORBESTELLUNG:

**CONFIERTE GÄNSEKEULE AN HAUSGEMACHTEM ROTKRAUT,
GEBRATENEM SERVIETTENKNÖDEL, ORANGENMARONEN,
BRATAPFEL UND BEIFUSSJUS**

39,00



NOVEMBER 2023

DESSERT – LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

**CRÊPE MIT PISTAZIENCRÈME GEFÜLLT, AN KARMELISIERTEN
PISTAZIEN UND BOURBON-VANILLEEIS**

11,00

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

9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

9,50



Fleur de Sel

NOVEMBER 2023

3-GANG-MENU

**THUNFISCHCARPACCIO AN SAUCE SICILIENNE, GUACAMOLE,
RUCOLASALAT, CROSTINI UND PESTO**

**GEBRATENES IBERICO-SCHWEINEFILET AN FEINEM GEMÜSE,
PARMESANRISOTTO UND TRÜFFELJUS**

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

55,50



NOVEMBER 2023

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**MARINIERTE ROTE BETE AN FRISCHEM SALAT, BIRNENSPALTEN,
WALNÜSSEN, ZIEGENFRISCHKÄSE UND FRÜHLINGSLAUCH**

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

**TORTELLACCI, MIT BIRNE TALEGGIO GEFÜLLT, AN BIRNENSPALTEN,
WALNÜSSEN, PARMESANSAUCE, PESTO UND FELDSALAT**

**CRÊPE MIT PISTAZIENCRÈME GEFÜLLT, AN KARAMELISIERTEN
PISTAZIEN UND BOURBON-VANILLEEIS**

49,50



NOVEMBER 2023

5-GANG-MENU

**POLLO TONNATO VON DER POULARDENBRUST AN THUNFISCHSAUCE,
KAPERN, SARDELLEN, FEINEN SALATSPITZEN
UND PARMESANBROTCHIP**

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

SORBET DES TAGES MIT CRÉMANT

**DUO VOM WOLFSBARSCH UND PULPO AUF SAFRANRISOTTO,
GEBRATENER CHORIZZO, THYMIANJUS
UND FEINEM GEMÜSE VOM MARKT**

DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

69,00