

Liebe Gäste, unser monatlich wechselndes Speisenangebot wird für Sie frisch und handgefertigt zubereitet. Bon Appetit!

Entré | Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Kalte Tomatensuppe / Senfeis Soupe de tomate froide / glace à la moutarde | 9,50 € |
| Patè en croute: Fleisch-Pastete / Cornichon / Senf / Rucola Paté en croute / cornichons / moutarde / salade de roquettes | 10,50 € |
| Ceviche von der Dorade / Gurken-Dill-Gazpacho Ceviche de dorade / gazpacho dill-concombre | 12,50 € |
| Gefüllte Blätterteig / Steinpilze / Erbsen / Entensauce Friand aux cépes / petits pois / sauce canard | 14,50 € |
| Weinbergschnecken / Royal- Blumenkohl / Comté-Butter-Sablé Escargots / sable au comté sarrasin / royale de choux-fleur | 13,50 € |
| Hausgemachte Rinderschmorbraten-Ravioli / Sojabohnen / Karotten / Zitronen -Sauce Ravioli fait maison / graines de soja / carottes / sauce citron | 15,50 € |

Plats Principaux | Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Gegrillter Pulpo / Kartoffelschaum / Weißkohl Poulpo a löa plancha / crèmeux de pommes de terre / choux blanc | 21,00 € |
| Steinbutt Filett / Artischocken / Iberico Schinken - Sauce Filet de turbot / artichauts / jambon Iberique -sauce | 26,00 € |
| Medaillons von Milchkalb / Rübchen / Zwiebeln / Oliven / Petersilienpüree Medaillon veau de lait / navets / oignons /olives /purée de persil | 26,00 € |
| Curry von Iberico-Schwein / Camarque-Reis / Minz-Joghurt Curry de porc Iberico / riz de Camargue / yaourt à la menthe | 26,00 € |

Dessert I Fromage I Käse

| | |
|---|------------------|
| Millefeuille / Vanillecreme / Pfirsich-Marmelade / Vanilleeis Millefeuille / crème patissière / confiture de peche / glace à la vanille | 10,50 € |
| Aprikosen-Rosmarin-Traum: Aprikosen-Rosmarin-Sorbet / Yoghurt-Rosmarinhonig-Eis / Crumble / Aprikosen-Karamell Coupe glacé / abricot-romarin / glace yaourt-miel romarin / crumble / caramel-abricot | 10,50 € |
| „Gin – Tonic“: Zitronensorbet / Gin - Limetten Espuma / Zitronen-Confit " Gin-Tonic ": sorbet au citrin / espuma au citron vert - Gin / confit de citron | 9,50 € |
| Variation von französischem Käse Assiette de fromage | 9,50 € / 14,50 € |
| Nach dem Essen bringt wieder in Schwung: "Espresso – Martini" Cocktail Kahlua Likör / Vodka / Espresso Kaffee | 8,50 € |

Vin Doux Naturel I Süßwein:

| | | |
|---|-------|--------|
| Rivesaltes "17" 1998, Roussillon | 5 cl. | 7,00 € |
| Banyuls Rimage 2014, Süd – West / rot / | 5 cl. | 7,00 € |

Warme Getränke

| | |
|---|--------|
| Café Brosio | 2,50 € |
| Cappuccino / Espresso | 2,50 € |
| Café au lait | 2,70 € |
| Eilles Tee (Schwarze-, Grüner-, Kräuter-, Früchte-, Rooibos-) | 2,50 € |

Liebe Gäste, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltstoffe zu kennzeichnen: Sellerie-, Weichtiere-, Schalenfrüchte-, Sesam-, Schwefeldioxid-, Soja-, Eier-, Senf-, Milch-, Glutenhaltiges Getreide-, Krebstiere-, Lupine-, Fisch-, Erdnüsse / -erzeugnisse. Da wir täglich frisch für Sie kochen, könnten Spuren dieser Stoffe in unserem Gerichten vorhanden sein. Sollten Sie Allergie haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternative zubereiten dürfen. Vielen Dank.

Gültig ab 13.07.2018