

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

Brotzeit: Kleinigkeit zum Wein / Aperó

Wurst-Platte: Schinken / Salami / Cornichon / Oliven 9,50 / 14,50 €
Jambon cuit / salami / olives / cornichons

Wild-Bouletten / Wirsing / Ingwer-Sahne Sauce 12,50 €
Boulettes de gibier / chou vert / crème gingembre

Variation von französischem Käse 9,50 / 14,50 €
Assiette de fromage

Hausgemachte Entenleber Terrine / Goji Beeren-Brioche / Cranberry-Chutney 18,00 €
Terrine de foie gras / Brioche au goji / chutney aux airelles

Rote Beete Suppe / Wildschwein-Frühlingsrolle 10,50 €
Soupe de betterave rouge / rouleau de printemps au sanglier

Hausgemachte Enten-Ravioli / Topinambur / Enten-Bouillon 15,50 €
Raviolis de canard / topinambours / bouillon de canard

Calamari Köpfe / Artischocken / Anchovis-Sauce / Schwarze Reis - Chips 16,00 €
Calamaris grillés / artichauts poêlés et purée / sauce anchois / chips noires

Austern Nr 2 / Venusmuscheln / Rotkohlsauce / Zitronen - Haselnuss- Püree 16,00 €
Huitres N. 2 / soupe de chou rouge / coques / purée de noisette et de citron

Weinbergschnecken / Tomaten / Mandelbutter / Croutons 13,50 €
Escargots / tomates / beurre d' amandes / croûtons

Bulgursalat mit Kräuter / Schafskäse / getrocknete Äpfel / Basilikum / Joghurtschaum 13,50 €
Salade de Bulgur / fromage de chèvre / pommes séchées / basilic / émulsion de yaourt

Hauptgerichte / Plats Principaux

Seeteufel / Schwarzwurzeln / Trüffel Lotte / salsifis / truffe	25,00 €
Zanderfilet / Sauerkraut / Stampfkartoffeln / Rosenkohlblätter Sandre / choucroute / pomme de terres écrasées / choux de Bruxelles	24,00 €
Miéral Entenbrust / Rote Zwiebeln – Kompott / karamellisierter Chicorée / Orangen – Miso - Sauce Suprême de canard miéral / compote d'oignons / endives caramalisées / sauce orange - miso	27,00 €
Geschmorte Rinderbäckchen / gebratene Polenta / Schalotten / Petersilienwurzeln Joue de boeuf braisé / crema frita / échalotes / racines de persil	25,00 €
Rehrücken / Brombeer - Brandy – Schokoladen - Sauce / Kartoffel – Sellerie - Mousseline Filet de biche / sauce chocolat-mures- brandy / mousseline de pomme de terre-celerie	29,00 €

Dessert / Desserts

Schokoladentarte / Pralinencreme / Haselnuss - Streusel Tarte fine au chpcplat noir / confit praline / streusel aux noisettes	10,50 €
Exotische Früchte – Ravioli / Vanille – Zitronen – Granite / Karamellsauce / Milchschaum Raviolis de fruits exotiques / granite a la vanille et citron / sauce caramel /	10,50 €
Orangen - Kastanienhonig - Parfait / Walnüsse / Pinot Noir - Feigen Parfait aux marrons et miel / noix caramélisée / figues peche au vin rouge	10,50 €

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 10.11.2017