

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

Schafskäse-Brot / Feige / Honig / Quark 10,50 €  
Pain / fromage de brebis / miel / figues / fromage blanc

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

-----

Kalte Zucchinisuppe / Knoblauch - Croutons / Tomaten Coulis 9,50 €  
Soupe froide à la gourgette et l'ail croutons / coulis de tomates

Hausgemachte Ossobuco – Ravioli / Sojabohnen / Zwiebeln / Zitronen – Butter - Sauce 14,50 €  
Raviolis de jarret de veau / fèves / oignons / beurre au citron

Kalbstatar / Passionsfrucht-Vinaigrette / Kaffee Gelee 15,00 €  
Tatar de veau au couteau / vinaigrette passion / gelée de café

Sojabohnen – Erbsen Salat / Ricotta / Vermouth Sauce 12,50 €  
Salade de fèves et petit pois / vinaigrette au vermouth / ricotta / pignons de pin grillés

Riesengarnellen / Koriander / Limetten – Kokos Emulsion 13,50 €  
Gambas / coriandre / lime – coco émulsion

Friséesalat/ Geflügelleber / pochiertes Wachtelei / geräucherter Speck 15,00 €  
Salade frisée / foies de volaille / oeuf de caille poché / lard fumé

## Hauptgerichte / Plats Principaux

Pfifferlingen - Bouillabaisse / Vongole / Muscheln / Basilikum / Safran / Fenchel / Camargue - Reis Bouillabaisse aux girolles/ moules-coques / basilc / safran / fenouil/ tomate / riz de camargue	24,00 €
Pochierte St. Pierre Filet / Karottenpüree / Pak choi / Orangen - Gelee Saint-Pierre poché / purée de carottes des sables / pak choi	24,00 €
Kalbsfrikassee / Curry / Champignons/ Limetten Blanquette de veau / curry / citron vert / champignons	24,00 €
Gefüllte Poulardenbrust mit Kräuter / Kürbispüree / Portwein - Kirschen Supreme de poulet farcie aux herbes / purée de potirron / cerise au porto	24,00 €
Lammkotelett / würziger Merguez / confierte Paprikaschoten Kotelette d'agneau / merguez / poivrons rouge confit	29,00 €

## Dessert / Desserts

„Karibische Flair“: Kokos - Sorbet / Exotische Früchte creme / Passionsfrucht Gelee / Muskatnuss - Meringue Sorbet coco /crèmeux exotique / gelée fruit de la passion / meringue noix de muscade	9,50 €
Millefeuille / Vanille creme / Karamellsauce / Popcorn - Flocken Mille-feuille crème légère / sauce caramel beurre salé / mais soufflé	10,50 €
Himbeer – Harissa – Sorbet / Zitronen - Soufflé Soufflé au citron / sorbet framboise-harissa	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 vorhandeln sein. Sollten Sie Allergie haben, erkündigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternative zubereiten dürfen. Vielen Dank.

Gültig ab 07.07.2017