

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

Entrée | Vorspeisen

Spargelsuppe / Schafskäse / Basilikum Soupe d'asperge / fromage de brebis / basilic	9,50 €
Rinder-Carpaccio / Parmesan Sablé / Tomatenmousse Carpaccio de boeuf / sablé au parmesan / mousse de tomate	12,50 €
Ceviche von der Dorade / Gurken-Dill-Gazpacho Ceviche de dorade / gazpacho dill-concombre	12,50 €
Frittierter Ei / Erbsen-Hummus / Mandeln Oeuf frit / hummus de petit pois / amandes	11,00 €
Tandoori - Speck - Garnele / Wasabi-Creme / Indische Risotto Tandoori de crevettes -lard / crème wasabi / risotto indou	13,50 €
Hausgemachte „Ossobuco“-Ravioli / Kalbsfleisch / Tomaten / Weißwein-Sauce Raviolis fait maison "Ossobuco" jarret de veau / tomates / sauce vin blanc	15,50 €

Plats Principaux | Hauptgerichte

Filet von Atlantik Seeteufel / Chorizo / Tomaten-Salsa / Koriander-Kresse-Pesto Medaillon de lotte d'atlantique / chorizo / salsa de tomates / Pesto koriandre-cresson	26,00 €
Filet von Steinbutt / Kokosmilch-Curry-Sauce / Erbsenpüree / Minze-Kerbel-Chutney / Erbsen - Kroketten Filet de turbot / sauce au lait de coco / puree de petit pois / chutney de menthe-cerfeuil / croquettes de petit pois	26,00 €
Taube / Entenleber-Terrine / Grüne-Frühlingsgemüse / Kräuter Pigeon / terrine de foie gras / légumes verts de printemps / herbes	26,00 €
Medaillons von Milchkalb / Mai-Rübchen / Zwiebeln / Oliven / Petersilienpüree Medaillon veau de lait / navets / oignons / olives / purée de persil	26,00 €

Dessert | Fromage | Käse

Erdbeersorbet / Vanille-Biskuit / Limetten-Parfait / Avocado-Creme Sorbet au fraises / biscuit á la vanille / parfait au citron vert / avocat	10,50 €
Millefeuille / Karamellcreme / Vanilleeis Mille-feuille / crème au caramel / glace á la vanille	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 | 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 04.05.2018