

Liebe Gäste, unser monatlich wechselndes Speisenangebot wird für Sie frisch und handgefertigt zubereitet. **Hommage à Paul Bocuse**: wir kochen in März Gerichte nach Paul Bocuse. Bon Appetit!

Brotzeit: Kleinigkeit zum Wein / Aperó

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

Gebackene Bohnen-Kartoffel-Bällchen / Zucchini / Tomaten 12,50 €
Boulettes de graines de soja et pommes de terre / gourgettes / tomates

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

Trüffelsuppe „Elysée“ / Entenleber / Karotten / Sellerie / Pilzen / Zwiebeln / Blätterteig (Paul Bocuse) 11,50 €
Soupe aux truffes Elysée / foie gras / carottes / celerie / champignons / oignons / mille-feuille

Hausgemachte Blutwurst-Ravioli / karamellisierte Äpfel 15,50 €
Ravolis fait maison au boudin noir / pommes caramélisée

Geflügel-Terrine von „Paul Mercier“ / Feldsalat (Paul Bocuse) 15,00 €
Terrine de volaille , Paul Mercier° / salade de mache

Gegrillte Jakobsmuscheln / Rinderzunge / Nussbutter / Zwiebeln / Karotten-Salsa 16,50 €
Coquilles Saint-Jacques / langue de boeuf / beurre au noix / oignons / carottes salsa

Indische Tiger-Crevetten-Salat / Tomaten / Rote Zwiebeln / Currysauce 15,50 €
Salade de crevettes tigurées aux pommes d'amour á la mauricienne

Sellerie-„Blüte“ gegart in Ofen / Selleriepüree / Trüffel-Sauce 13,50 €
Fleur de celeri rave / purée de celeri / sauce beurre et truffes

Hauptgerichte / Plats Principaux

Filet von Atlantik Seeteufel / Thailändische Garnelen / Mangold / Safransauce Medaillon de lotte d'atlantique / langoustines de Thaïlande / blettes / sauce au safran	26,00 €
Filet von Atlantik Steinbutt / Fenchel / Lauch / Minze / Gemüse – Bouillon (Paul Bocuse) Filet de turbot d'atlantique / fenouil / poireaux / menthe / bouillon aux legumes	26,00 €
Suprême von Bresse Poularde / Morcheln / Bigorre Schinken / Lauchzwiebeln / Haselnuss / Pilz-Kaffee-Zabaione Suprême de poulet de Bresse / morilles / noisettes / jambon de Bigorre / petits poireaux / sabajon café-champignons	26,00 €
Simmentaler Rinderfilet „Henry IV“ / Kartoffelwürfeln / Artischocken / Bearnaise-Sauce (Paul Bocuse) Tournedos Simmental „Henry IV“ / pommes de terre noisettes / artichauts / sauce bearnaise	32,00 €
Lammkarre in Rotwein mariniert / Ofentomaten / Pesto – Kartoffelpüree Carré d'agneau mariné au vin rouge / tomates au four / purée de pommes de terre au pesto	29,00 €

Dessert / Desserts

Crêpes Suzette / Grand Marnier (Paul Bocuse) Crêpes flambées au Grand Marnier	9,50 €
Schokoladen-Estragon Mousse – Tarte / Mascarponecreme / Estragon – Granitte / Karamell Tarte mousse au chocolat estragon / crème mascarpone / granite estragon / caramel	10,50 €
Rhabarber-Eis / Limetten-Vanillecreme / Baiser / Erdbeergelee / Rhabarber-Confit Vacherin aux fraises / glace rhubarbe / crème vanille, lime / meringue / gelée fraises / rhubarbe confit	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 15.03.2018