

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

### Kleinigkeit zum Wein / Apero

Französische Salami / Cornichon / Oliven 10,50 / 15,50 €  
Salami / cornichon / olives

Variation von französischem Käse 10,50 / 15,50 €  
Variation de fromage

### Entré | Vorspeisen

Kartoffel - Mandelsuppe / Orangenöl / Honig-Sesam-Stange 10,50 €  
Soupe de pommes de terre-amandes / huile d'orange / batonnet au sesame noir-miel

Hausgemachte Gänse-Ravioli / Schalotten / Maronen 14,50 €  
Ravioli fait maison farci à la viande d'oie / échalottes / marrons

Miesmuscheln / Sauce Mouclade / Toastbrot / Zitronen - Marmelade 16,50 €  
Moules de bouchet / sauce mouclade / toast brioché / marmelade citrons

Rindertatar „Asia Style“ / Reismehl - Pfannkuchen 16,50 €  
Tartar de boeuf facon asiatique / crepes a la farine de riz

Petersilienwurzel -Törtchen / Erdnüsse / Tomaten / Ziegenfrischkäse 14,50 €  
Tarte racines de persil-fromage de chèvre / cacahuete / tomates

„Opera“ von der Entenleber / Schokoladen Glasur / Armagnac-Espresso-Espuma 17,50 €  
„Opera“ de foie gras de canard / glacadce au chocolat / espuma espresso-armagnac

### Poisson / Fisch

Kabeljaufilet / Sellerie - Mousseline / Pizza - Crumble / Tomaten / Oliven 26,00 €  
Filet de cabillaud / mousseline de celeri / crumble pizza / tomates / olives

Zanderfilet / Rote Beete / Schnittlauch 26,00 €  
Filet de sandre/ betteraves rouge / mousse a la ciboulette

### Viande / Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen / Pilzen / Kartoffelpüree 26,00 €  
Joue de boeuf braisé / champignons / purée de pommes de terre

Hirschrücken / Kürbis-Ricotta-Gnocchi / 28,00 €  
Rote Beete-Balsamico / Wirsingblatt gefüllt mit Entenleber  
Selle de cerf / gnocchi de potiron-ricotta / betteraves rouge glacée au  
Basalmico / choux vert frisé farci au foie gras

### Dessert | Fromage | Käse

Himbeeren - Parfait / karamellisierte Mandeln 8,50 €  
Parfait a la framboise / amandes caramélisées

„Schokoladen Traum“: Sorbet , Creme mit Séchouan Pfeffer, 10,50 €  
Granitte  
Texture au chocolat: sorbet, ganache avec poivre de Sechouan, poudre de cacao

Kokos - Tarte / Weiße Schokoladen / Bananen – Sorbet / 10,50 €  
Avocado / Zitronengelee  
Tartelette coco / mousse ivoire-avocat / sorbet banane / gelée citron

Nach dem Essen bringt wieder in Schwung:  
"Espresso – Martini" Cocktail 8,50 €  
Kahlua Likör / Vodka / Espresso Kaffee

### 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 Inhaltsstoffe 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 29.11.2018**