

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
Jambon cuit / salami / olives / cornichons 9,50 / 14,50 €

Crostinis / Schafskäse / Oliven-Tapenade
Crostinis au chèvre frais et tapenade 10,00 €

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

Amuse-Bouche: Degustation-Häppchen
Amuse-bouche 10,00 / 16,00 €



Wild-Consomme / Steinpilzknödel
Consommé de gibier / boulette de pate aux cèpes 10,50 €

Hausgemachte Fasanen-Ravioli / Rosmarinbutter / Lavendelblüten
Raviolis de faisan fait maison / beurre au romarin / fleur de lavande 15,50 €

Entenleber-Terrine / Weiße Schokolade-Creme / Kakao
Terrine de canard / crème au chocolat blanc / cacao 18,00 €

Jakobsmuscheln / Trüffeln / Spinat / Hummer- Corail- Sauce
Coquilles St-jacques / truffes / épinards / beurre de corail 16,00 €

Kalbsbries / Selleriepüree / Marc de Café - Vinaigrette
Ris de veau glacé au café / puree de celeri / vinaigrette au marc de café 16,00 €

Hauptgerichte / Plats Principaux

Wildlachs / Gurken-Sorbet / Austern - Pilze Saumon de fontaine mi-cuit / sorbet de concombre / pleurotes	24,00 €
Wolfsbarschfilet / Rotweinsauce / Steinpilze / Nusswasser-Schaum Dos de bar / jus de volaille au vin rouge / cèpes rôtis / crèmeux à l'eau de noix	24,00 €
Charolais Rinderfilet / Zwiebeltarte / Bearnaise-Sauce / Himbeer-Gelee Filet de boeuf rôti / tarte d'oignons / béarnaise / condiment à la framboise	32,00 €
Entenbrust / Kartoffel-Chips / Süßkartoffelpüree / Aprikosen-Brandy-Sauce Filet de canard / chips de pomme de terre / purée de patates douces / sauce abricot- brandy	24,00 €
Rehrücken im Speckmantel / Steinpilz-Risotto Filet de biche enrobé au lard / risotto aux cèpes	29,00 €

Dessert / Desserts

Creme Brulee / Marzipan / Calvados / Apfelsorbet Crème brûlée à la pâte d'amande / calvados / sorbet pomme	9,50 €
Gebackene Schokoladenmousse / Oliven-Schokoladen- Creme / Zitronen-Sorbet / Schokoladen Crumble Mousse au chocolat cuite au four / crèmeux chocolat-huile d'olive / crumble au chocolat	10,50 €
48-Stunden-Apfel / Luzerne Waldhonig / karamellisierter Blätterteig / Zimteis Pomme confite 48 h / laquée au miel de luzerne / glace à la cannelle	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 25.08.2017