

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

Mini Rinder-Spieß / grüne Sauce / Kartoffelsalat 13,50 €
Mini brochette de boeuf / sauce aux herbes / salade de patates

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

Zwiebelsuppe / Espuma von Cantal-Käse / Zwiebelpüree / gegrillte Zwiebeln 9,50 €
Soupe á l'oignon / siphon canal / purée et crumble d'oignon grille

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

Rindertatar gefüllt mit Entenleber-Terrine / knuspriger Filoteig 17,00 €
Tartar de boeuf / Coeur de foie gras de canard / filo croustillant

Thailand Langusten - Tatar/ Karotten-Sesam-Mousse 16,00 €
Campari-Schaum
Tartar de languste de Thaïlande/ mousse de carottes au sesame noir/ espuma de campari

Pilz-Tarte / gebratene Geflügelleber gebraten in Xérès Essig 12,50 €
Trüffel-Vinaigrette
Tartelette aux champignons / foies de canard poelées poelées au vinaigre de Xérès

Sellerie-„Blüte“ gegart in Ofen / Selleriepüree / Trüffel-Butter-Sauce 13,50 €
Fleur de celeri rave cuite au four /beurre au jus de truffe

Hauptgerichte / Plats Principaux

Zanderfilet / Rübchen / Radicchio / Kardamom-Butter Filet de sander / navets / raifort / beurre de caedamone	25,00 €
Bretonischer Wolfsbarsch / geräucherte Aal / Soja-Bohnen / Birne / Dashi-Beurre blanc Filet de loup de mer de Bretagne / anguille fume / grains de soja poires / beurre blanc au Dashi	25,00 €
Elsässische Perlhuhnbrust / Sellerie-Kartoffelpüree / Gewürz-Äpfel / Ingwer-Sauce Suprême de pintade d'Alsace / puree de celerie et pommes de terre pommes aux aromes / sauce gingembre	25,00 €
Simmentaler Rinderfilet / Topinambur-Püree / Ochsenbäckchen-Ravioli / Winter-Pilzen Filet de boeuf de Simmental / purré de topimanbour / Champignons d'hiver	32,00 €
„Bäckeofe“ von Limousin Kalb / :geschmortes Kalbskotelett im Topf / Lauch-Gemüse / Kartoffeln / Trüffeln „Bäckeofe“ cotelette de veau du Limousin en cocotte / poireaux- pommes de terre/truffe	29,00 €

Dessert / Desserts

Zitronenparfait / Rote Beeren / Zitronencreme / Crumble Parfait au citron / crème - crumble de citron / fruits rouges	10,50 €
„Paris-Brest“: Windbeutel gefüllt mit Pralinencreme / Mandeln :Paris- Brest / crème praline / amandes grillees	10,50 €
Schokolade „Grand cru“. Schokoladencreme / Kakao-Sauce / Kakao Hippe / Milcheis Textures de chocolat / crème- sauce- biscuit / glace au lait	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 12.01.2017