

## *VORSPEISEN*

Carnaroli-Risotto mit Safran  
Ragout « Bouchot » Miesmuscheln  
von Mont St-Michel mit Gemüse  
18,00€

Bio-Ei vom Bauernhof « Kientzler » (Elsass)  
bei 64 C° gegart mit Erbsenpüree  
und iberischen Schinken  
16,00€

Briochettoast mit Spänen von der Gänseleberterrine  
Chutney von der « Charentais » Melone  
mit Basilikum  
22,00€

« Antipasti » gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika  
mit extra Virgin Olivenöl « Picual »  
und elsässischem Ziegenkäse  
18,00€

## *FISCHGERICHTE*

Fischempfehlung der Küchenchefin  
26,00€

« Dorade royale » Goldbrassenfilet gebraten  
Knackige Gemüse-Tagliatelle, gegrillte neue Kartoffeln  
Paprikacoulis mit Piment Espelette  
28,00€

« Tataki » vom Thunfisch (roh) auf meiner Art  
Wokgemüse mit Ingwer und Sesam  
Shitake-Pickels  
32,00€

## *KÄSE*

Französischer Käseteller  
12,50€

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel  
15,00€

## *FLEISCHGERICHTE*

Gebratene Lammhüfte mit Rosmarin  
Strauchtomaten à la provençale  
Kartoffelmousseline mit fermentierten Knoblauch  
28,00€

Kalbsrückensteak mit « Maggiapfeffer » gebraten  
Erbsenpüree mit Estragon  
und Pommes Dauphine  
32,00€

Gegrilltes « Entrecôte » 350 gr.  
mit Saisongemüse und Pommes Frites  
Sauce Béarnaise  
36,00€

## *DESSERTS*

Pochierte Zwetschgen im Pinot Noir jus  
mit Szechuan-Pfeffereis und Waffel  
11,50€

« Schwarzwälder Kirsch » warmes Schokoladenküchlein  
Kirschsahne und Sauerkirschsorbet  
12,50€

Pfirsichsalpicon im Lavendelsirup pochiert  
Mandelcrème und Pfirsichsorbet  
11,50€

« Himbeerzigarre » Himbeercoulis  
Weisses Schokoladenmousse  
und Zitronengraseis  
12,50€

**Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe**

## *Menü Gastronomique 66€*

*Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen  
Bestellungsannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr*

Amuse Bouche

\*\*\*

Briochettoast mit Spänen von der Gänseleberterrine  
Chutney von der « Charentais » Melone  
und Basilikum

\*\*\*

« Tataki » vom Thunfisch (roh) auf meiner Art  
Wokgemüse mit Ingwer und Sesam  
Shitake-Pickels

\*\*\*

« Dorade royale » Goldbrassenfilet gebraten  
Knackige Gemüse-Tagliatelle  
Paprikacoulis mit Piment Espelette

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit « Maggiapfeffer » gebraten  
Erbsenpüree mit Estragon  
und Pommes Dauphine

\*\*\*

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel

\*\*\*

« Himbeerzigarre » Himbeercoulis  
Weisses Schokoladenmousse  
und Zitronengraseis

\*\*\*

Mignardises

Zu den Menus empfehlen wir Ihnen unsere dazu fein abgestimmten Weinideen

- 3 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 19,50€ p.P.
- 4 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 24,00€ p.P.
- 5 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 30,00€ p.P.

*Menü Carola 33,00€ (3 Gerichte)*  
*Menü Decouverte 53,00€ (4 Gerichte)*

**Bio-Ei vom Bauernhof « Kientzler » (Elsass)  
bei 64 C° gegart mit Erbsenpüree  
und iberischen Schinken**

oder

Briochettoast mit Spänen von der Gänseleberterrine  
Chutney von der « Charentais » Melone  
und Basilikum

**Aufpreis 6€ im Menü Carola**

\*\*\*\*\*

« Dorade royale » Goldbrassenfilet gebraten  
Knackige Gemüse-Tagliatelles, gegrillte neue Kartoffeln  
Paprikacoulis mit Piment Espelette

**Aufpreis 12€ im Menü Carola**

\*\*\*\*\*

**Fischempfehlung der Küchenchefin**

oder

**Gebratene Lammhüfte mit Rosmarin**

**Strauchtomaten à la provençale**

**Kartoffelmousseline mit fermentierten Knoblauch**

\*\*\*\*\*

**Pochierte Zwetschgen im Pinot Noir jus**

**Szechuan-Pfeffereis und Waffel**

oder

**Pfirsichsalpicon im Lavendelsirup pochiert**

**Mandelcrème und Pfirsichsorbet**

oder

**Französischer Käseteller**

Liebe Gäste,  
Für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen  
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

