

## *VORSPEISEN*

Oktopus-Carpaccio, Limette, Taggiasche-Oliven, getrocknete Tomaten	16,00€
Das Perfekte Bio-Ei – Onsen-Ei vom Bauernhof « Kientzler » Kartoffelmousseline, Sommertrüffel	19,00€
„Vegan“ verschiedene Gemüse, Aubergerginenkaviar, Paprikacoulis	18,00€

## *FISCHGERICHTE*

Fishempfehlung der Küchenchefin	29,00€
Thunfisch-Tataki roh serviert, Daikon-Rettich, gegrillter Sesam.	33,00€
Bretonische Seeteufel-Medaillons, Sommertrüffel-Risotto	33,00€

## *FLEISCHGERICHTE*

Charolais Rinderfilet, junger Blattspinat, Kräuter-Gnocchetti	33,00€
Lackierte Entenbrust mit Honig, knackige Gemüse, Gewürzsauce	28,00€
Fleishempfehlung der Küchenchefin	30,00€

## *KÄSE und DESSERTS*

Französische Käseauswahl	12,50€
Elsässische Mirabellen, Blanc-Manger (Mandelmousse), Amarettoeis	12,50€
Himbeerzigarre, weiße Schokoladenmousse, Zitronengrasedeis	12,50€

## *Kindermenü:*

Bio-Hähnchenfilet oder Fischfilet mit Butternudeln und Gemüse  
\*\*\*\*\*

Überraschung aus der Patisserie  
16,00€

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen kontrolliertes Qualitätsfleisch aus tiergerechter,  
französischer Haltung.

Für die Liste der Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

**« Menü Carola » 37€ (3 Gänge)**

Oktopus-Carpaccio, Limette, Taggiasche-Oliven, getrocknete Tomaten  
oder

Das Perfekte Bio-Ei – Onsen-Ei vom Bauernhof « Kientzler »

Kartoffelmousseline, Sommertrüffel +5€

\*\*\*\*\*

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Thunfisch-Tataki roh serviert Daikon-Rettich, gegrillter Sesam +12€

oder

Lackierte Entenbrust mit Honig, knackige Gemüse, Gewürzsauce

\*\*\*\*\*

Französischer Käseteller

oder

Elsässische Mirabellen, Blanc-Manger (Mandelmousse), Amarettoeis

oder

Himbeerzigarre, weisse Schokoladenmousse, Zitronengraseis

**Menü „Decouverte“ 57€ (4 Gänge)**

Das Perfekte Ei – Onzen Ei, Kartoffelmousseline, Sommertrüffel

\*\*\*\*\*

Thunfisch-Tataki (Südfrankreich) Daikon-Rettich, gegrillter Sesam

\*\*\*\*\*

Charolais Rinderfilet, junger Blattspinat, Kräuter-Gnocchetti

\*\*\*\*\*

Französischer Käseteller

oder

Elsässische Mirabellen, Blanc-Manger (Mandelmousse), Amarettoeis

oder

Himbeerzigarre, weisse Schokoladenmousse, Zitronengraseis

**Menü Gastronomique 69€ siehe Schiefertafel**

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

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.