

VORSPEISEN

| | |
|---|--------|
| Elsässisches Bio-Ei 64C° vom Bauernhof „La Gaensmatt“ Weisses Spargelragout mit frischen Erbsen Streifen vom Serranoschinken, Sauce Bearnaise | 16,00€ |
| Brioche-toast mit Spänen von der Gänseleberterriner Rhabarber – Chutney mit „Sansho“ Pfeffer und Blütenhonig Sansho = Japanischer Pfeffer, harzig-zitronige Note | 24,00€ |
| Norwegischer Bömlo-Lachs mariniert „Graved Lachs“ Limettencrème, Sesamcracker, Borretschkresse | 19,00€ |
| Elsässische Schnecken „Gros gris“ von Caro , Champignons Knoblauch-Kartoffelmousseline, Platpetersilienjus Gehobelter Pecorino „Sardo“ | 24,00€ |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|--------|
| Fischempfehlung der Küchenchefin Je nach Fischfang und Saison | 30,00€ |
| Seeteufelmedaillons paniert mit Panko (Weissbrotpanade) Weisser Spargel mit Morchelcreme, Pappardelle | 34,00€ |
| Wolfsbarschfilet mit Olivenöl vom „Moulin Cornille“ auch genannt Das grüne Gold der Alpillen aus dem Tal „Les Baux-de-Provence“ Risotto mit konfierten Tomaten, Chorizo, Ruccolapesto | 32,00€ |

**Unsere Brötchen sind hausgemacht mit dem Vollkornmehl von
„La Cabane à Farine“ Dessenheim, Elsass**

FLEISCHGERICHTE

Gegrillte Lammhüfte mit Rosmarin und Thymian
Gebratene Polenta mit Taggiasch-Oliven
Zucchini, Paprika, Balsamico-Lammjus 30,00€

Rinder-Flankensteak „Black Angus“ mit Kampotpfeffer gegrillt
Gemüse-Fettuccini, hausgemachte Pommes-Frites
Sauce Bearnaise 32,00€

Fleischempfehlung der Küchenchefin 33,00€

KÄSE

Französischer Käseteller 13,00€

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel 16,00€

DESSERTS

Schokoladenmousse, Schokoladenganache, Nussziegel,
Arabica-Kaffeeis 13,00€

Pochierter Rhabarber, Vanille Crème Brûlée, Joghurteis 13,00€

Marinierte Erdbeeren mit Passionsbeeren
Hibiskus-Mascarpone mousse, Erdbeersorbet 13,00€

Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe

Menü Gastronomique 73€

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

Amuse Bouche

Brioche toast mit Spänen von der Gänseleberterrine
Rhabarber – Chutney mit „Sansho“ Pfeffer und Blütenhonig
Sansho = Japanischer Pfeffer – harzig-zitronige Note

Seeteufelmedaillons paniert mit Panko (Weissbrotpanade)
Weisser Spargel mit Morchelcreme, Pappardelle

Wolfsbarschfilet mit Olivenöl vom „Moulin Cornille“ auch genannt
Das grüne Gold der Alpillen aus dem Tal „Les Baux-de-Provence
Risotto mit konfierten Tomaten, Chorizo, Ruccolapesto

Rinder-Flankensteak „Black Angus“ mit Kampotpfeffer gegrillt
Gemüse-Fettuccini, hausgemachte Pommes-Frites
Sauce Bearnaise

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel

Marinierte Erdbeeren mit Passionsbeeren
Hibiskus-Mascarpone mousse, Erdbeersorbet

Mignardises

Menü Carola 41,00€ (3 Gerichte)

Amuse Bouche

**Elsässisches Bio-Ei 64C° vom Bauernhof „La Gaensmatt“
Weisses Spargelragout mit frischen Erbsen
Streifen vom Serranoschinken
Sauce Bearnaise**

oder

Brioche toast mit Spänen von der Gänseleberterrine
Rhabarber – Chutney mit „Sansho“ Pfeffer und Blütenhonig
Sansho = Japanischer Pfeffer – harzig-zitronige Note

Aufpreis 6€ im Menü Carola

**Gegrillte Lammhüfte mit Rosmarin und Thymian
Gebratene Polenta mit Taggiasch-Oliven
Zucchini, Paprika, Balsamico-Lammjus**

oder

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Wolfsbarschfilet mit Olivenöl vom „Moulin Cornille“ auch genannt
Das grüne Gold der Alpillen aus dem Tal „Les Baux-de-Provence
Risotto mit konfierten Tomaten, Chorizo, Ruccolapesto

Aufpreis 12€ im Menü Carola

**Marinierte Erdbeeren mit Passionsbeeren
Hibiskus-Mascarpone mousse,
Erdbeersorbet**

oder

Französischer Käseteller

Mignardises

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

Menü Découverte 61,00€

Amuse Bouche

Brioche toast mit Spänen von der Gänseleberterrine
Rhabarber – Chutney mit „Sansho“ Pfeffer und Blütenhonig
Sansho = Japanischer Pfeffer – harzig-zitronige Note

Wolfsbarschfilet mit Olivenöl vom „Moulin Cornille“ auch genannt
Das grüne Gold der Alpillen aus dem Tal „Les Baux-de-Provence
Risotto mit konfierten Tomaten
Chorizo, Ruccolapesto

Gegrillte Lammhüfte mit Rosmarin und Thymian
Gebratene Polenta mit Taggiasch-Oliven
Zucchini, Paprika,
Balsamico-Lammjus

Schwarzes Schokoladenmousse
Schokoladenganache mit Tonkabohne
Nussiegel, Arabica-Kaffeeis

Mignardises

Zu den Menus empfehlen wir Ihnen unsere 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 Gastronomique 73€

„Veggie“

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

Amuse-Bouche

Blattpetersilien – Veloute mit Champignons
Knoblauch-Kartoffelmousseline
Gehobelter Pecorino „Sardo“
Kräuter – Tempura

Elsässisches Bio-Ei 64C° vom Bauernhof „La Gaensmatt“
Weisser Spargel mit Morchelcreme
Croûtons „Piment d’Espelette“

Risotto mit konfierten Tomaten
Limettencrème, Parmesanchips
Ruccolapesto

Gebratene Polenta mit Taggiasch-Oliven
Zucchini-Paprikagemüse
Estragonsauce

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel

Pochierter Rhabarber
Vanille Crème Brûlée
Joghurteis

Mignardises