

## *VORSPEISEN*

Hummervelouté, roter Curry, Kokosnuss, Ingwer, Koriander Zitronengrasschaum, Crevetten-Accras (Beignets)	19,00€
Karamalisierte Gänseleberterrine, Babyananas Chutney mit „Diplomatico“ Rum, Piment Espelette	24,00€
Elsässisches Bio-Ei 64C°, Kartoffelmousseline mit fermentiertem Knoblauch Cecina de Leon Reserva Mantel	19,00€
Froschschenkel in Rieslingsauce, Risotto, frittiertes Stangensellerie	24,00€

## *FISCHGERICHTE*

Fischempfehlung der Küchenchefin	30,00€
Gebratene Jakobsmuscheln, Pastinakenmousseline, Pastinakenchips	33,00€
Bachsaibling, Miesmuscheln „Bouchot“ Mont St-Michel, Colombocurry	33,00€

## *FLEISCHGERICHTE*

Konfierte Kalbsschulter „Fleischschnacka“ mit Entenmastleber, Colonnata-Grünkohl	32,00€
Wildschweinkoteletts gebraten, Hokkaidopürre, Hokkaido-Tempura Elsass/Lothringen, Chicoreeblätter	29,00€
Fleischempfehlung der Küchenchefin	33,00€

## *KÄSE und DESSERTS*

Brie de Meaux gefüllt mit elsässischem Ziegenfrischkäse und Herbsttrüffeln	15,00€
Französische Käseauswahl	12,50€
Variation mit exotischen Früchten, Mousse, Salat, Kokussnusseis	12,50€
Warmer Schockokuchen, Williams-Birne, Ahornsirup, Birnensorbet	12,50€

## **« Menü Carola » 39€ (3 Gänge)**

Hummervelouté, roter Curry, Kokusnuss, Ingwer, Koriander  
Zitronengrasschaum, Crevetten-Accras (Beignets)

oder

Karamelisierte Gänseleberterrinen, Babyananas-Chutney  
mit Diplomatico – Rum, Piment Espelette +5€

\*\*\*\*\*

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Gebratene Jakobsmuscheln, Pastinakenmousseline, Pastinakenchips +12€

oder

Wildschweinkoteletts gebraten, Hokkaidopürre, Hokkaido-Tempura  
Elsass/Lothringen, Chicoreeblätter

\*\*\*\*\*

Französische Käseauswahl

oder

Variation mit exotischen Früchten, Mousse, Salat, Kokussnusseis

## **Menü „Decouverte“ 59€ (4 Gänge)**

Karamelisierte Gänseleberterrinen, Babyananas-Chutney  
mit Diplomatico – Rum, Piment Espelette

\*\*\*\*\*

Bachsaibling, Miesmuscheln „Bouchot“ Mont St-Michel, Colombocurry

\*\*\*\*\*

Konfierte Kalbsschulter, Nüdelnschnecke mit Entenmastleber, Grünkohl

\*\*\*\*\*

Französische Käseauswahl

oder

Warmer Schockokuchen, Williams-Birne, Ahornsirup, Birnensorbet

***Menü Gastronomique 71€ siehe Schiefertafel***

***Auch als Menü Gastronomique „Veggie“ 70€***

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

**Zu den Menüs 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.**

*Herzlich Willkommen in der*  
**« Auberge du Parc Carola »**

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen kontrolliertes Qualitätsfleisch aus tiergerechter,  
französischer Haltung.

Für die Liste der Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal  
Wir wünschen einen „Bon Appetit“

**Mittagstisch**

Von Montags bis Freitagsmittags

<b>1 Hauptgericht</b>	<b>19,00 €</b>
<b>1 Vorspeise + 1 Hauptgericht</b>	<b>24,00 €</b>
<b>1 Hauptgericht + 1 Dessert</b>	<b>24,00 €</b>
<b>1 Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Dessert</b>	<b>28,00 €</b>
<b>1 Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Dessert + 2 Gläser Wein, Tafelwasser, Kaffee oder Tee inbegriffen</b>	<b>42,00 €</b>

Das Mittagsmenü finden Sie auf der Schiefertafel geschrieben

***Kindermenü:***

**Bio-Hähnchenfilet oder Fischfilet mit Beilage**

\*\*\*\*\*

**Überraschung aus der Patisserie**

**16,00€**

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

