

## *VORSPEISEN*

<b>Carnaroli Risotto mit Bouchot Muscheln von Mont St-Michel</b> Muschelsauce mit Colombo Curry, Gemüsebrunoise	21,00€
<b>Karamalisierte Gänseleberterrine</b> Hokaido – Mandarinen Chutney, Ingwer, Zimt	25,00€
<b>Velouté mit Daikon-Rettich, Kokussnuss, Cayenne</b> Tempuras von Garnelen (Wildfang) Zitronengrascrème	19,00€

## *FISCHGERICHTE*

<b>Fischempfehlung der Küchenchefin</b> Je nach Fischfang und Saison	32,00€
<b>Bouillabaisse original aus Felsenfischen, Croûton mit rouille</b> Crevetten, Muscheln, Fischfilet, Safran	34,00€
<b>Bretonische Seeteufelmedaillons in Olivenöl gegart</b> Blattspinat, Ratte-Kartoffeln, Rieslingsauce	34,00€

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

## ***FLEISCHGERICHTE***

**Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert**  
Schnippelbohnen mit Bohnenkraut, Trüffel-Gnocchi 30,00€

**Gebratenes Kalbs Faux-Filet**  
Grünkohl vom Bio-Bauernhof « VitaWeg » mit Colonnata  
Grünkohlchips, Kartoffelplätzchen «Macaire» 34,00€

**Fleischempfehlung der Küchenchefin** 34,00€

## ***KÄSE***

**Französischer Käseteller** 14,00€

**Savoyer Fondue mit Wintertrüffel** 18,00€  
(Beaufort, frz. Gruyere, frz. Emmental)

## ***DESSERTS***

**Pochierte Williamsbirne mit Heidekrauthonig**  
Spekulatiuscrumble, Mandeleis 13,00€

**Schokoladenmousse « Mayan Red 80% »**  
Ganache mit Tonkabohne, Erdnusseis 13,00€

**„Victoria Ananas“ (Babyananas) von der Insel R union**  
mit Sanho-Pfeffer, Kokussnussmousse,  
Diplomatico – Rumeis 13,00€

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

## *Menü Gastronomique 75€*

*Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen*

*Kann mit dem Veggie Menü serviert werden*

*Bestellungsannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr*

Amuse Bouche

\*\*\*

Karamelisierte Gänseleberterriner

Hokaido – Mandarinen Chutney, Ingwer, Zimt

\*\*\*

Bouillabaisse original aus Felsenfischen,

Croûton mit rouille

Crevetten, Bouchot-Muscheln

Fischfilet, Safran

\*\*\*

Bretonischer Seeteufelmedaillons in Olivenöl gegart

Blattspinat, Ratte-Kartoffeln

Rieslingsauce

\*\*\*

Gebratenes Kalbs Faux-Filet

Grünkohl vom Bio-Bauernhof « VitaWeg » mit Colonnata

Grünkohlchips, Kartoffelplätzchen «Macaire»

\*\*\*

Savoyer Fondue mit Wintertrüffel

(Beaufort, frz. Gruyere, frz. Emmental)

\*\*\*

„Victoria Ananas“ (Babyananas) von der Insel R union

mit Sanho-Pfeffer, Kokussnussmousse

Diplomatico - Rumeis

\*\*\*

Mignardises

***Menü Carola 43,00€***  
***(3 Gerichte)***

Amuse Bouche

\*\*\*

**Velouté mit Daikon-Rettich, Kokussnuss, Cayenne**  
**Tempuras von Garnelen (Wildfang)**  
**Zitronengrascrème**

oder

**Karamelierte Gänseleberterrine**  
**Hokaido – Mandarinen Chutney**  
**mit Ingwer und Zimt**

**Aufpreis 6€ im Menü Carola**

\*\*\*

**Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert**  
**Schnippelbohnen mit Bohnenkraut**  
**Wintertrüffel-Gnocchi**

oder

**Fischempfehlung der Küchenchefin**

oder

**Bretonische Seeteufelmedaillons in Olivenöl gegart**  
**Blattspinat, Ratte-Kartoffeln, Rieslingsauce**

**Aufpreis 12€ im Menü Carola**

\*\*\*

**Pochierte Williamsbirne mit Heidekrauthonig**  
**Spekulatiuscrumble**

**Mandeleis**

oder

**Französischer Käseteller**

\*\*\*

**Mignardises**

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

## *Menü Découverte 63,00€*

Amuse Bouche

\*\*\*

Karamalisierte Gänseleberterrine  
Hokaido – Mandarinen Chutney  
mit Ingwer und Zimt

\*\*\*

Bretonische Seeteufelmedaillons in Olivenöl gegart  
Blattspinat, Ratte-Kartoffeln  
Rieslingsauce

\*\*\*

Gebratenes Kalbs Faux-Filet  
Grünkohl vom Bio-Bauernhof « VitaWeg » mit Colonnata  
Grünkohlchips  
Kartoffelplätzchen «Pommes Macaire»

\*\*\*

Schokoladenmousse « Mayan Red 80% »  
Ganache mit Tonkabohne  
Erdnusseis

\*\*\*

Mignardises

### **Zu den Menus empfehlen wir Ihnen unsere Weinideen**

- 3 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 21,00€ p.P.
- 4 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 26,00€ p.P.
- 5 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 32,00€ p.P.

## *Menü Gastronomique 75€*

### *„Veggie“*

*Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen  
Kann mit dem Menü Gastronomique serviert werden  
Bestellungsannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr*

Amuse-Bouche

\*\*\*

Rote Beete Carpaccio, Blutampferkresse  
Ziegenkäse – Flammenkuchen  
Maggia Pfeffer  
(Tessiner Pfeffer mit lokalen Zutaten)

\*\*\*

Velouté mit Daikon-Rettich, Kokussnuss, Cayenne  
Blattspinat, Feldsalat-Pesto  
Zitronengrascrème

\*\*\*

Frikassee von Schnippelbohnen  
mit Bohnenkraut  
Wintertrüffel - Gnocchi

\*\*\*

Risotto „Carnaroli“ mit Gemüsebrühe  
Gemüsebrunoise (aus alten Gemüsesorten)  
Grünkohlchips vom Biohof „VitaWeg“

\*\*\*

Savoyer Fondue mit Wintertrüffel  
(Beaufort, frz. Gruyere, frz. Emmental)

\*\*\*

„Victoria Ananas“ (Babyananas) von der Insel Rèunion  
mit Sanho-Pfeffer, Kokussnussmousse  
Diplomatico - Rumeis

\*\*\*

Mignardises