

VORSPEISEN

Gegrillte Froschschenkel mit Gartenkräutern, Knoblauch
Kartoffel – Mousseline mit Taggiasche Oliven 25,00€

Karamalisierte Gänseleberterrine
Rote Beete - Chutney mit Ingwer, rote Beete sponge 26,00€

Lachsforelle “Heimbach” (Nord Vogesen) mariniert
Rüben “Ostergruss”, Granny Smith Apfel, Tapioka Cracker 19,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin
Je nach Fischfang und Saison 32,00€

Gegrillter Oktopus mit « Kalliston » Bio Olivenöl
Carnaroli Risotto façon „Tzatziki“ 34,00€
Gurken, Dill, Knoblauch, hausgemachter Joghurt

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Gomasio
Wok mit Karotten, Daikonrettich, Zucchini 34,00€
Kokussnusssauce, Combava, Chilli, Koriander

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

FLEISCHGERICHTE

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert

Weisser Spargel, Erbsen, Sauce Bearnaise mit Gartenestragon
Frittierte, herzhaft gewürzte Kartoffelchips 32,00€

Konfierte Lammkeule „Sisteron“ Label Rouge im Jus

Flageolettbohnen mit Sand Thymian
Grantinierte Strauchtomate provenzalische Art 34,00€

Fleischempfehlung der Küchenchefin 34,00€

KÄSE

Französischer Käseteller 15,00€

„Burrata“ eingelegter Fenchel und Tomaten 17,00€

DESSERTS

**„Pavlova“ Erdbeeren mariniert mit Verbena berry
Yuzu-Sahne, Erbeersorbet, Knusper Erdbeere 14,00€**

**Schokoladenmousse « Gianduja » Pistazienbiskuit
Sauerkirsch Ganache, Sauerkirschorbet 14,00€**

**Rhabarber pochiert mit elsässischem Honig
Miso-Karamelmousse, Bourbon - Vanilleeis 14,00€**

Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe

Menü Gastronomique 76€

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

Karamelierte Gänseleberterrine
Rote Beete - Chutney mit Ingwer
rote Beete sponge

Gegrillter Oktopus mit « Kalliston » Bio Olivenöl

Carnaroli Risotto façon „Tzatziki“

Gurken, Dill, Knoblauch

hausgemachter Joghurt

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Gomasio

Wok mit Karotten, Daikonrettich, Zucchini

Kokussnusssauce, Combava, Chilli, Koriander

Konfierte Lammkeule „Sisteron“ Label Rouge

Flageolettbohnen mit Sand Thymian

Grantinierte Strauchtomate provenzalische Art

„Burrata“ eingelegter Fenchel

Rhabarber pochiert mit elsässischem Honig

Miso-Karamelmousse

Bourbon - Vanilleeis

Mignardises

Menü Carola 44,00€
(3 Gerichte)

Amuse Bouche

Lachsforelle “Heimbach” (Nord Vogesen) mariniert
Rüben “Ostergruss”, Granny Smith Apfel, Tapioka Cracker
oder

Karamelisierte Gänseleberterrine

Rote Beete - Chutney mit Ingwer

rote Beete sponge

Aufpreis 6€ im Menü Carola

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert
Weisser Spargel, Erbsen, Sauce Bearnaise mit Gartenestragon
Frittierte, herzhaft gewürzte Kartoffelchips

oder

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Gomasio

Wok mit Karotten, Daikonrettich, Zucchini

Kokussnusssauce, Combava, Chilli, Koriander

Aufpreis 12€ im Menü Carola

„Pavlova“ Erdbeeren mariniert mit Verbena berry

Yuzu-Sahne, Erbeersorbet, Knusper-Erdbeere

oder

Französischer Käseteller

Mignardises

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

Menü Découverte 64,00€

Amuse Bouche

Karamalisierte Gänseleberterrine
Rote Beete - Chutney mit Ingwer
rote Beete sponge

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Gomasio
Wok mit Karotten, Daikonrettich, Zucchini
Kokussnusssauce, Combava
Chilli, Koriander

Konfierte Lammkeule „Sisteron“ Label Rouge
Flageolettbohnen mit Sand Thymian
Grantinierte Strauchtomate provenzalische Art

Schokoladenmousse « Gianduja » Pistazienbiskuit
Sauerkirsch Ganache
Sauerkirschorbet

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 76€

„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
Rote Beete sponge
Maggia Pfeffer (Tessiner Pfeffer mit lokalen Zutaten)

Risotto „Carnaroli“ mit Gemüsebrühe
Façon „Tzatziki“ Gurken, Dill, Knoblauch
Hausgemachter Joghurt, Parmesan

Wok mit Karotten, Daikonrettich, Zucchini
Kokussnusssauce, Combava,
Chilli, Koriander
Tapiokacracker

Weisser Spargel und frische Erbsen
Sauce Bearnaise mit Gartenestragon
Grantinierte Strauchtomate provenzalische Art
Fritierte, herzhaft gewürzte Kartoffelchips

„Burrata“ eingelegter Fenchel

Rhabarber pochiert mit elsässischem Honig
Miso-Karamelmousse
Bourbon - Vanilleeis

Mignardises