

VORSPEISEN

Hausgemachte Trüffel-Tortellini mit geriebenem Trüffel
Carbonara à la romana (Guanciale, Pecorino) 28,00€

Karamelierte Gänseleberterrine
Chutney von Weinbergpfirsichen mit „Shansho“ Pfeffer 27,00€

Bretonische Bouchot Muscheln in Rieslingsauce
Gemüse, Knoblauch, Plattpetersilie 19,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin
Je nach Fischfang und Saison 34,00€

Gebratener Rochenflügel „Müllerinart“
Schalotten – Kapern - Zitronenbutter
Kartoffelmousseline mit Picholineoliven 36,00€

Gegrillte bretonische Jakobsmuscheln
Hummus mit Tahini (Sesammus) und Yuzu
Cracker mit Kreuzkümmel 36,00€

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

FLEISCHGERICHTE

Kalbsfilet – Medaillons „Rossini“ gebratene Entenmastleber
Hokkaidopüree mit Orange und heller Misopaste 36,00€

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert
Knackige Herbstgemüse, Sauce Bearnaise
herzhaft gewürzte Pommes frites 34,00€

Fleischempfehlung der Küchenchefin 36,00€

KÄSE

Französischer Käseteller 17,00€
Baguette mit Nüssen, Rosinen, Cranberry

Brie de Meaux gefüllt mit Herbsttrüffel 19,00€

DESSERTS

Legendäre „Himbeerzigarre“
Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis, Zitronengraseis 14,50€

Pavlova mit Herbstfrüchten, Pflaumensorbet 14,50€

Karamalisierte Williams Birne, Hasselnusseis 14,50€

Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe

Menü Gastronomique 83€

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
Chutney von Weinbergpfirsichen
mit „Shansho“ Pfeffer

Gegrillte bretonische Jakobsmuscheln
Hummus mit Tahini (Sesammus)
Cracker mit Kreuzkümmel

Gebratener Rochenflügel „Müllerinart“
Schalotten – Kapern - Zitronenbutter
Kartoffelmousseline mit Picholineoliven

Kalbsfilet – Medaillons „Rossini“
gebratene Entenmastleber
Hokkaidokürbispüree mit Orange
und heller Misopaste

Brie de Meaux gefüllt mit Herbsttrüffel

Legendäre „Himbeerzigarre“
Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis
Zitronengraseis

Mignardises

Menü Carola 50,00€
(3 Gerichte)

Amuse Bouche

Bretonische Bouchot Muscheln in Rieslingsauce
Gemüse, Knoblauch, Plattpetersilie
oder

Karamelisierte Gänseleberterrine
Chutney von Weinbergpfirsichen mit „Shansho“ Pfeffer

Aufpreis 6€ im Menü Carola

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert

Knackige Herbstgemüse, Sauce Bearnaise

herzhaft gewürzte Pommes frites

oder

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Gegrillte bretonische Jakobsmuscheln

Hummus mit Tahini (Sesammus)

Cracker mit Kreuzkümmel

Aufpreis 13€ im Menü Carola

Karamelisierte Williams Birne

Hasselnusseis

oder

Französischer Käseteller

Baguette mit Nüssen, Rosinen, Cranberry

Mignardises

Liebe Gäste,

Für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Menü Découverte 72,00€

Amuse Bouche

Karamalisierte Gänseleberterrinen
Chutney von Weinbergpfirsichen
mit „Shansho“ Pfeffer

Gegrillte bretonische Jakobsmuscheln
Hummus mit Tahini (Sesammus)
Cracker mit Kreuzkümmel

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert
Knackige Gartengemüse, Sauce Bearnaise
herzhaft gewürzte Pommes frites

Pavlova mit Herbstfrüchten
Pflaumensorbet

Mignardises

Zu den Menus empfehlen wir Ihnen unsere Weinideen

- 3 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen

24,00€ p.P.

- 4 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen

30,00€ p.P.

- 5 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen

36,00€ p.P.

Menü Gastronomique 83€

„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

Flammenkuchen mit Ziegenfrischkäse
Rote Beetesalat mit gegrillten Haselnüssen
Haselnuss - Vinaigrette

Hummus mit Tahini (Sesammus)
Yuzu, Wiesenkümmel (Carvi)
Cracker mit Kreuzkümmel

Knackige Herbstgemüse
herzhaft gewürzte Pommes frites
Sauce Bearnaise

Hokkaidokürbispüree mit Orangen
und heller Misopaste

Brie de Meaux gefüllt mit Herbsttrüffel

Legendäre „Himbeerzigarre“
Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis
Zitronengraseis

Mignardises