

VORSPEISEN

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

Karamalisierte Gänseleberterrine
Ananas – Chutney mit Verbenepfeffer (Zitrusgeschmack) 27,00€

„Pot au feu“ von der Barbarieente mit gebratener Entenmastleber
Alte Gemüsesorten, Meerrettichklösschen 28,00€

FISCHGERICHTE

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

Bretonisches Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Pastinaken – Mousseline, Pastinakenchips 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

Gebratenes Hirschsteak mit Kampotpfeffer
Feigen – Rotkohl und Maronenspätzle 36,00€

Confierte Kalbsschulter im Kalbsjus
Grünkohl mit elsässischem Speck, Dauphinekartoffeln 34,00€

Fleischempfehlung der Küchenchefin 36,00€

KÄSE

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

Vacherin Mont d'Or, Steinpilz Mixed Pickles 19,00€

DESSERTS

Marinierte Mango mit Timutbeere
Mascaronemousse und Mango Passionsfruchtsorbet 14,50€

Quitten „Tarte Tatin“ Bourbon Vanilleeis
Schlagsahne 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

Karamalisierte Gänseleberterrine

Ananas - Chutney

mit Verbenepfeffer

Gegrillte bretonische Jakobsmuscheln

Hummus mit Tahini (Sesammus)

Cracker mit Kreuzkümmel

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Pastinaken Mousseline

Pastinakenchips

Gebratenes Hirschsteak mit Kampotpfeffer

Feigen – Rotkohl und Maronenspätzle

Gewürzsauce

Warmer Vacherin Mont d'Or

Steinpilz Mixed Pickles

Marinierte Mango mit Timutbeere

Mascarponemousse

Mango Passionsfruchtsorbet

Mignardises

Menü Carola 50,00€
(3 Gerichte)

Amuse Bouche

Bretonische Bouchot Muscheln in Rieslingsauce
Gemüse, Knoblauch, Plattpetersilie

oder

Karamelisierte Gänseleberterrine
Ananas - Chutney mit Verbenepfeffer

Aufpreis 6€ im Menü Carola

Confierte Kalbsschulter im Kalbsjus
Grünkohl mit elsässischem Speck
Dauphinekartoffeln

oder

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Gegrillte bretonische Jakobsmuscheln

Hummus mit Tahini (Sesammus)

Cracker mit Kreuzkümmel

Aufpreis 13€ im Menü Carola

Quitten „Tarte Tatin“

Bourbon Vanilleeis

Schlagsahne

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 Gänseleberterrine

Ananas - Chutney
mit Verbenepfeffer

Gegrillte bretonische Jakobsmuscheln

Hummus mit Tahini (Sesammus)

Cracker mit Kreuzkümmel

Kümmelschaum

Gebratenes Hirschsteak mit Kampotpfeffer

Feigen – Rotkohl, Maronenspätzle

Gewürzsauce

Karamalisierte Williams Birne

Hasselnusseis

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

Champignon „Arancini“
(frittierte Reisbällchen)
Pastinaken – Mousseline, Pastinakenchips

Gemüse „Ramen“
mit Ingwer, heller Misopaste
Udon Nuddeln

Warmer Vacherin Mont d'Or
Steinpilz Mixed Pickles

Marinierte Mango mit Timutbeere
Mascarpone mousse, Mango Passionsfruchtsorbet

Mignardises

