

VORSPEISEN

Oktopus-Carpaccio, Limette, Taggiasche-Oliven, getrocknete Tomaten	16,00€
Karamalisierte Gänseleberterrinen, Charentais - Melonenchutney mit weißem Portwein und Basilikum	23,00€
Sommertrüffel-Risotto, gehobelter Sommertrüffel, Artischockenchips	17,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin	30,00€
Seeteufelmedaillons mit Sommertrüffelrisotto	33,00€
Thunfisch-Tataki (Südfrankreich) roh serviert auf meiner Art auf marinierten Gemüsen, Daikon Kresse, würzige Sauce	33,00€

FLEISCHGERICHTE

Kalbskotelette gebraten, Pfifferlinge, Erbsen, Gartenkräuter, Kalbsjus	32,00€
Entenbrust mit elsässischem Honig lackiert, Karotten-Ingwermousseline Sesam-Crunchy	28,00€
Fleischempfehlung der Küchenchefin	32,00€

KÄSE und DESSERTS

Französische Käseauswahl	12,50€
„Pavlova“ mit Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren Meringue, Schlagsahne, Erbeersorbet	12,50€
Abrikosen mariniert mit Timurpfeffer, Mandelbiskuit, Rosmarineis	12,50€

Kindermenü:

Bio-Hähnchenfilet oder Fischfilet mit Butternudeln und Gemüse	

Überraschung aus der Patisserie	
16,00€	

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen kontrolliertes Qualitätsfleisch aus tiergerechter, französischer Haltung.

Für die Liste der Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

« Menü Carola » 38€ (3 Gänge)

**Oktopus-Carpaccio, Limette, Taggiasche-Oliven, getrocknete Tomaten
oder**

Karamelisierte Gänseleberterrinen, Charentais - Melonenchutney +5€

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Thunfisch-Tataki (Südfrankreich) roh serviert, marinierte Gemüse +12€

oder

Entenbrust mit elsässischem Honig lackiert, Karotten-Ingwermousseline

Elsässer Käseteller

oder

„Pavlova“ mit Erdbeeren, Himbeeren, Meringue, Schlagsahne

oder

Abrikosen mariniert mit Timurpfeffer, Mandelbiskuit, Rosmarineis

Menü „Decouverte“ 58€ (4 Gänge)

Karamelisierte Gänseleberterrinen, Charentais - Melonenchutney

Thunfisch-Tataki (Südfrankreich) roh serviert, marinierte Gemüse

Kalbskotelette gebraten, Pfifferlinge, Erbsen, Gartenkräuter, Kalbsjus

Französische Käseauswahl

oder

„Pavlova“ mit Erdbeeren, Himbeeren, Meringue, Schlagsahne

oder

Abrikosen mariniert mit Timurpfeffer, Mandelbiskuit, Rosmarineis

Menü Gastronomique 70€ siehe Schiefertafel

Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen Bestellungenannahme des

Menüs bis 13.15 Uhr / 20.15 Uhr

Zu den Menus 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.