

Aperitif- und Weinempfehlung

Prosecco Spumante „Villa Sandi“ mit Lemon Gin und Zitronengras	6,90
Glas Champagner Brut , Veuve Pelletier & Fils,	11,00
Alkoholfreier Verjus-Cocktail	6,00
2017er Séguret , Cotes du Rhone, Domaine de l’Amauve	0,25 l 11,00
2019er Sauvignon blanc , Domaine Michaud, Loire	0,25 l 8,80

Vorspeisen

Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Balsamicoessig ^{1,2}	16,50
Feldsalat mit Speck ^{1,2} und Kracherle	9,00
Frischer grüner Spargel in Tomatenvinaigrette ^{1,2}	14,50
Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce	16,00
Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen ^{1,2}	18,00
Hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Sauternesgelee, Brioche	22,00
Franz. Gänsestopfleber angebraten, mit Portweinschalotten und Safranäpfel	22,00
“Fines de claires” Austern pro Stück	3,80
Mit Zitronenblättern geräucherter Wildlachs , mit Sahnemeerrettich	16,00
Lauwarmer Polpo-Salat mit Paprika und Tomate in Kräutervinaigrette	16,50
Jakobsmuscheln gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	19,50

Suppen

Karotten-Ingwersuppe	7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Flädlestreifen	7,50
Klare Tomatenssenz mit Grießklößchen	8,50
Klare Hummerconsommé mit Fischeinlage	12,50

Menü € 49,50

Kleiner Küchengruß

Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce

o d e r

Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade

Barbarie Entenbrust mit Sauce Bigarad,
frischen Gemüsen und gratinierten Rahmkartoffeln

o d e r

Korsischer Adlerfisch gebraten,
mit Rosmarinkartoffel und Ratatouille

Mousse au Chocolat

o d e r

Französischer Käse

*Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir die Gänge im Menü nicht gegen andere
a la carte Gerichte tauschen können.*

Fischgerichte

Schottischer Wildlachs im Kartoffel-Spaghettimantel gebraten, auf Blattspinat	23,50
Filet vom Loup de mer gebraten, mit Champagnerkraut und Kartoffeln	35,00

Fleisch

Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödel und Salatteller	22,50
Kalbsnieren in Pommerysensauc ² , mit Broccoli und Kartoffelrösti	22,50
Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Rosmarinkartoffel	22,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffel	23,00
Kalbsbries mit Morchelrahm, jungem Blattspinat und Basmatireis	27,50
Barbarie Entenbrust mit Sauce Bigarad, frischen Gemüsen und gratinierten Rahmkartoffeln	29,50
Kalbsrückensteak mit Morchelrahm handgeschabten Spätzle und frische Gemüsen	34,00
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, jungem Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffeln	36,00
Rehrücken mit gebratenen Pilzen, Gemüsestrauß, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne	35,00

Vegetarisch

Auberginen-Lasagne mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Schafskäse, Basmatireis	18,00
--	-------

Bezahlung gerne in Bar oder EC