



Speisekarte

Les Entrees

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	8,50 €
Gratinierte Zwiebelsuppe	8,50 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter	9,50 €
Drei Austern Fine de claire	10,90 €
Gebratene Garnelen mit Rouille und Baguette	16,00 €
Miesmuscheln in Weißwein und Knoblauchsauce	16€/ 24 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Salat	14,00 €

Hauptgerichte - Les plats principaux

Couscous vegetarisch mit südlichen diverssem Gemüse, Harissa-Sauce	17,50 €
Kalbsbällchen auf gerüffelten Kartoffelpüree	18,00 €



Entenkeule „confit“ a l'Orange mit Kartoffelgratin, Rotkohl	26,00 €
Steak Minute mit Pommes und Kräuterbutter	23,00 €
Geschmorte Lammhaxe in Rotweinjus mit Kartoffelgratin, Ratatouille	22,50 €
Rehragout „poivrade Sauce“ mit einer Preiselbeerbirne, gerüffelten Kartoffelpüree	32,00 €
Gebratenen Zanderfilet auf Blattspinat, Salzkartoffeln	28,00 €
<u>Les Desserts</u>	
Crème brûlée	9,50 €
Dattel Parfait auf Mangospiegel	10,00 €
Mousse au Chocolat	12,50 €
Käse Variation mit Früchten und Baguette	18,50 €