



EMPFEHLUNGEN DES CHEFKOCHS

APERITIF

Hausgemachte Zitronenlimonade mit Minze	7,50€
mit Gin	9,50€

SPEISEN

Pfifferlingscremesuppe	7,50€
Sautierte Pfifferlinge auf gemischtem Salat	13,50€
Bandnudeln mit Pfifferlingen à la Crème	19,50€
Würzige Kalbsbällchen auf getrüffeltem Kartoffel-Püree & Dip des Hauses	18,00€
Salat Mediterrane mit Lammrückenstreifen, Fetakäse & gegrilltem Gemüse	19,50€
Perlhuhnbrust Supreme „a la Normandie“ an Apfel-Calvadosauce, Gratin & Gemüse	19,50€
Geschmorte Lammhaxe in Rotwein-Jus mit Bratkartoffeln & grünen Bohnen	21,50€
Dorade Royalefilet „Provencal“ mit Kräuterkartoffeln & Salatbeilage	25,00€

DESSERTEMPFEHLUNG

Gefüllter Crepe mit Erdbeer-Mascarpone & Vanilleeis	11,50€
---	--------

WEINEMPFEHLUNG

Cidre 0,25l	6,50€
-------------	-------