

Salate

1. Feldsalat mit Chicorée, geriebenem Käse und ausgelassenen Speckwürfeln	8,50
2. Gemischter Salat mit eingelegten Flusskrebsschwänzen	10,90
3. Wildkräutersalat mit frischem Ziegenkäse auf Apfelscheibe mit Honig gratiniert	9,90
4. Salat , maison'	6,50

Suppen

10. Lauchcremesuppe mit Ricard und Serranoschinken	6,90
11. Kürbiscremesuppe	6,50
12. Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroutons und Käse überbacken	5,90

Vorspeisen

20. Rindercarpaccio mit grünem Pesto und Parmesankäse an Wildkräutersalat	11,90
21. Räucherlachsroulade mit Kräuterquark	9,90
22. Rehterrine mit Wildpreiselbeersahne	9,90
23. Scampis an einer Gorgonzolasahne	7,90
24. Elsässer Flammkuchen an einem Salatbett	8,90
25. Jakobsmuscheln gebraten auf Ratatouille	11,90
26. Schnecken provencal	6 Stück 6,50
27. Schnecken 'provencal'	12 Stück 12,00
28. Ziegenkäse in Bauernschinken gebraten an Ruccolasalat	8,90

Fleischgerichte

40. Fasanenbrustfilet im Speckmantel an einer Rosmarinsahne Kartoffelgratin und Rosenkohl	21,90
41. Entenbrustfilet (Gressingham, rosé gebraten) an einer Holunderbeerjus Bandnudeln und Salat	19,90
42. Lammrückenfilet unter einer Oliven-Kräuterkruste an Knoblauchrahm, Kartoffelgratin und Ratatouille	20,90
43. Bressehuhnfilet an einer Curry-Mangosahne mit grünem Pfeffer, Bandnudeln und Salat	16,90
44. Spitzen vom Rinderfilet in einer Merlottsahne mit Kräutersaitlingen, Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl	20,90
45. Medaillons vom Schweinefilet an einer Gorgonzolasahne, Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl	18,90
46. Duo von Rinder- und Schweinefilet an einer Pfeffer-Madeira-Jus mit rotem Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und kleiner Feldsalat	21,90

Für Gesellschaften **ab 10 Personen** reichen wir **keine Einzelbeilagen**, sondern gemeinschaftlich zu allen Gerichten :

Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Bandnudeln und eine Gemüseauswahl

Fisch

50. Schwertfischfilet gebraten in einer schwarzen Sesamkruste, Kartoffelgratin und Broccoligemüse	20,90
51. Steinbeißerfilet an einer Dijonsenfahne, Bandnudeln und Salat	19,90
52. Rotbarschfilet mit Gemüsestreifen in einer Wasabisahne, Basmatireis und eine Gemüseauswahl	18,90
53. Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Lauchgemüse, Kartoffelgratin	20,90

Für Gesellschaften **ab 10 Personen** reichen wir **keine Einzelbeilagen**,
sondern gemeinschaftlich zu allen Gerichten :

Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Bandnudeln und eine Gemüseauswahl

Vegetarische Küche

60. Gnocchi an einer Gorgonzolasahne, Ratatouille	12,90
61. Kohlrabi gefüllt mit Grünkern und Schafskäse, Basmatireis und Salat	14,90

Für Kinder

Crêpe gefüllt mit Schokoladencreme	4,20
Kindermenü:	12,90
Tomatensuppe oder kleiner Salat	
*	
Hähnchen im Cornflakesmantel	
Röstkartoffeln und Gemüse	
*	
Gemischtes Eis mit Schokosauce und Sahne	

Nachspeisen

70. Café Gourmand:	8,90
dreierlei Minidesserts mit einem Espresso serviert	
71. Granatapfelparfait an einem Fruchtspiegel	5,90
72. Marzipanmousse mit Himbeermark	5,90
73. Mousse au Chocolat mit Sahne	5,50.
74. Mandel-Amarettoparfait mit Amarettini und Sahne	5,90
75. Dessertvariation mit Mousse, Parfait, Eis und Früchten	9,50
76. Französische Käseauswahl mit Butter und Baguette	5,90