
Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 16,50 € |
| 2. | Gemischter Salat mit gebratenen Ziegenkäse in Bauernschinken | 15,50 € |
| 3. | Salat mit gräucherter Entenbrust, Orangenfilet und Walnüssen | 18,50 € |
| 4. | Salat „Maison“ (vegetarisch) | 9,50 € |

Suppen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10. | Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen | 10,50 € |
| 11. | Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroutons und Käse überbacken | 9,50 € |

Vorspeisen

20. Variation von Jakobsmuscheln und Garnelen mit Linguine an einer Hummersahne	18,50 €
21. Thunfischcarpaccio mit Karpern und Olivenöl mariniert	17,00 €
22. Tatar vom Rinderfilet nach Art des Hauses	19,50 €
23. Flammkuchen „Elsässer Art“	13,50 €
24. Scampis in einer Pernodsahne	11,50 €
25. Schnecken in Knoblauchöl mit Schalotten	10,00 €
26. Linguine in Trüffelsahne mit grünem Spargel	16,00 €
27. Dreierlei hausgemachte Tapenaden mit geröstetem Baguette (vegan)	9,50 €

Hauptgerichte - Fleisch

40. „Choucroute Alsacienne“ mit Röstkartoffeln	23,50 €
41. Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelringen, dazu Kartoffelstampf und Salat	26,00 €
42. Bressehuhnstreifen in einer Curry-Mangosauce, dazu Bandnudeln und Salat	26,00 €
43. Kaninchenfilet im Speckmantel an Salbeisahne mit Röstkartoffeln	32,00 €
44. Spitzen vom Rinderfilet mit Apfelstreifen in Calvadosrahm und Bandnudeln	35,00 €
45. Schweinemedallions mit Whisky-Pfeffersauce und Kartoffelgratin	28,00 €
46. Hasenrücken in einer Kirsch-Pfeffersauce mit Butterspätzle	34,00 €
47. Rinderfilet mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin	38,00 €
48. Lammrücken mit einer Kräuterkruste überbacken auf Knoblauchrahm und Kartoffelgratin	36,00 €

Hauptgerichte - Fisch

50. Thunfischsteak kurz gebraten auf Wasabipüree	35,00 €
51. Hummerkrabben in einer Curry-Kokossauce mit Basmatireis	34,00 €
52. Bandnudeln mit Lachsstreifen in Pernodsahne	26,50 €

***Zu unseren Hauptgerichten 43 - 51
reichen wir Gemüse der Saison***

Hauptgerichte - Vegetarisch

- | | |
|---|---------|
| 60. Aubergine mit Quinoa gefüllt auf
provenzialischer Sauce (vegan) | 19,50 € |
| 61. Gemüsecurry nach Art des Hauses
mit Kichererbsen und Basmatireis (vegan) | 20,50 € |
| 62. Gebratene Champignons mit
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin | 20,50 € |

Kindermenü bis zwölf Jahre	20,50 €
-----------------------------------	---------

Vorspeise

Tomatensüppchen oder Salat

Hauptgericht

Nudeln mit Bolognesesauce

oder

Panierte Stäbchen vom Fisch auf Nudeln und Gemüse

oder

Hähnchenschnitzel mit Röstkartoffeln und Gemüse

Dessert

Gemischtes Eis mit Schokosauce

Desserts

70. Café Gourmand Espresso Dreierlei von kleinen Köstlichkeiten	14,00 €
71. Fondant au chocolat mit Vanilleeis	12,00 €
72. Duo von Sauerkisch- und Mango-Parfait auf einem Fruchtspiegel	10,50 €
73. Mandel-Amarettomousse	10,50 €
74. Mousse au chocolat mit Sahne	9,50 €
75. Dessertvariation	16,50 €
76. Französische Käsevariation mit Baguette, Butter und Trauben	10,50 €

Gourmet - Menü

44 €

Vorspeise

Kürbissüppchen mit gerösteten Kürbiskernen

oder

Scampis in Pernodsauce

oder

Salat mit Ziegenkäse in Bauernschinken

Hauptgang

Schweinemedallions mit Whisky-Pfeffersauce,
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

oder

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelringe,
Kartoffelstampf

oder

Rotbarschfilet mit Kräuterkruste, Ratatouille und Kartoffelgratin

oder

Linguine in Trüffelrahm mit grünem Spargel

Desserts

Mousse au chocolat mit Sahne

oder

Duo von Sauerkirsch- und Mangoparfait, dazu Fruchtspiegel

oder

Französische Käseauswahl mit Baguette, Butter und Trauben

Erste Vorspeise

Thunfischcarpaccio mit Karpfen und Olivenöl mariniert

oder

Salat mit geräucherter Entenbrust, Orangenfilets und Walnüssen

Zweite Vorspeise

Jakobsmuscheln und Scampis auf Linguine in Hummersahne

oder

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelringen,
dazu Kartoffelstampf

Zwischengang

Cassissorbet mit Kir Royal

Hauptgang

Rumpsteak mit einer Senfkruste, Burgunderrahm,
Röstkartoffeln und Gemüse der Saison

oder

Kaninchenfilet im Speckmantel an Salbeisahne
mit Röstkartoffeln und Gemüse der Saison

oder

Fischvariation mit Petersilienpesto, Kartoffelstampf und Salat

Dessert

Kleine Variation aus Mousse und Parfait

oder

Französische Käsevariation mit Baguette, Butter und Trauben