

Salate

- | | |
|--|---------|
| 1. Wildkräutersalat mit Schafskäse im Brickteig gebacken (vegetarisch) | 14,90 € |
| 2. Bunter Salat mit gebratener Putenleber und Pinienkernen | 13,90 € |
| 3. Grüner Salat mit Mozzarellaperlen, Palmenherzen und eingelegten Tomaten (vegetarisch) | 11,90 € |
| 4. Salat „maison“ (vegetarisch) | 7,90 € |

Suppen

- | | |
|---|--------|
| 10. Kartoffellauchsuppe mit Streifen vom Räucherlachs | 8,50 € |
| 11. Französische Zwiebelsuppe mit Brotroutons und Käse überbacken | 7,90 € |

Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 20. Thunfisch Carpaccio mit Kapern, Oliventapenade und Rucola | 14,90 € |
| 21. Räucherlachstatar mit Erbsensprossen auf Seegrassalat | 14,90 € |
| 22. Elsässer Flammkuchen | 10,90 € |
| 23. Scampis in einer Zitronen-Schnittlauchsahne | 8,90 € |
| 24. Ziegenkäse in Bauernschinken gebraten an Wildkräutern | 12,90 € |
| 25. Jakobsmuscheln gebraten auf Blattspinat | 14,90 € |
| 26. Schnecken 'provencale' 6 Stück | 8,50 € |
| 27. Schnecken 'provencale' 12 Stück | 16,00 € |
| 28. Riesenchampignon gefüllt mit Blattspinat und gratiniertem Käse (vegetarisch) | 11,90 € |

Hauptgerichte

40. Rumpsteak an einer Sesamjus, Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl	25,90 €
41. Hasenrückenfilet an einer Preiselbeersahne, Spätzle und Broccoligemüse	28,90 €
42. Lammfilet an einer provenzalischen Sauce, Kartoffelgratin und Ratatouille	25,90 €
43. Bressehuhnfilet mit einer Kräuter-Mandelfüllung an einer Sherrysahne, Bandnudeln und Salat	22,90 €
44. Spitzen vom Rinderfilet in Steinpilzrahm, Bandnudeln und Wirsinggemüse	28,90 €
45. Medaillons vom Schweinefilet in einer Gorgonzolasahne, Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl	23,90 €
46. Kalbsleber gebraten an einer Himbeeressigsahne, Basmatireis und Salat	24,90 €
47. Choucroute Alsacienne (Elsässer Sauerkrautplatte mit Kassler, gekochtem Schweinebauch und Würstchen), dazu Röstkartoffeln und Senf	20,90 €
48. Duo von Rinder- und Schweinefilet an einer Granatapfeljus, Bandnudeln und Zuckerschoten	26,90 €

Fisch

50. Doradenfilet gebraten an Wirsinggemüse und Süßkartoffelstampf	23,90 €
51. Steinbeißerfilet in einer Safran-Chillisahne, Bandnudeln und eine Gemüseauswahl	25,90 €
52. Lachsfilet gebraten auf Linsen-Gemüsecurry, Basmatireis	24,90 €

Für Gesellschaften **ab 10 Personen**

reichen wir keine Einzelbeilagen, sondern gemeinschaftlich **zu allen Gerichten:**

Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Bandnudeln und eine Gemüseauswahl

Vegetarische Küche

- | | |
|---|---------|
| 60. Linsen-Gemüsecurry mit Schafskäse im Brickteig gebacken und Basmatireis | 18,90 € |
| 61. Linguine in einer Trüffelsahne mit grünem Spargel, Parmesankäse und Salat | 19,90 € |

Für Kinder

- | | |
|---|---------|
| Crêpe gefüllt mit Schokoladencreme | 5,90 € |
| Crêpe gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse | 8,90 € |
| Kindermenü: | 17,90 € |

Kartoffelsuppe ... oder ... kleiner Salat

*

Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel, Röstkartoffeln und Broccoligemüse
oder

Panierte Lachsfiletstreifen, Basmatireis und Möhregemüse

*

Gemischtes Eis mit Schokosauce und Sahne

Nachspeisen

- | | |
|--|---------|
| 70. Café Gourmand :
dreierlei Mini-Desserts (Mousse, Parfait) mit einem Espresso serviert | 10,90 € |
| 71. Mohnmousse an einer Sauerkirschsauce und Sahne | 8,90 € |
| 72. Mandel – Amaretto – Parfait mit Amarettini und Sahne | 8,90 € |
| 73. Mousse au Chocolat mit Sahne | 7,90 € |
| 74. Crème Brûlée mit Nusseis | 8,50 € |
| 75. Dessertvariation mit Mousse, Parfait, Eis und Früchten | 13,90 € |
| 76. Französische Käseauswahl mit Butter, Baguette und Trauben | 8,90 |