

## Salate

1. Wildkräutersalat an Reibeplätzchen mit Avocadocreme und Lachsroschen	15,90 €
2. Bunter Salat mit eingelegten Tomaten, Palmenherzen und gebratenem Lammfilet	16,90 €
3. Grüner Salat mit getrockneten Feigen, Walnüssen und gebratenem Fetakäse (vegetarisch)	13,90 €
4. Salat „maison“ (vegetarisch)	8,90 €

## Suppen

10. Broccolisüppchen mit gerösteten Mandeln	8,90 €
11. Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroustons und Käse überbacken	8,90 €
10. Steinpilzsuppe	9,50 €

## Vorspeisen

20. Sepia in Knoblauchöl gebraten mit grünem Spargel	16,90 €
21. Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Parmesan	16,90 €
22. Ziegenkäse in Bauernschinken gebraten an Rucola	13,90 €
23. Scampis mit Lauchstreifen in einer Pernodsahne	10,50 €
24. Quiche Lorraine (Lothringer Specktorte)	12,50 €
25. Gemüse-Quiche (vegetarisch) an Wildkräutern	10,90 €
26. Schnecken mit Schalotten in Knoblauchbutter - 6 Stück	9,50 €
27. Schnecken mit Schalotten in Knoblauchbutter - 12 Stück	18,50 €
28. Jakobsmuscheln im Parmesanmantel gebraten auf Ratatouille	15,90 €

## Hauptgerichte

- |  |         |
|--|---------|
| 40. Rumpsteak natur gebraten mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl  | 28,90 € |
| 41. Entenbrustfilet an einer Granatapfeljus, Bandnudeln und Zuckerschoten  | 28,90 € |
| 42. Lammrückenfilet unter einer Kräuterkruste an Knoblauchrahm, Kartoffelgratin und Keniaböhnchen                                      | 30,90 € |
| 43. Bressehuhnfilet an einer Curry-Mangosahne mit grünem Pfeffer, Bandnudeln und Salat   | 24,90 € |
| 44. Spitzen vom Rinderfilet mit Austernpilzen an einer Merlotsahne, Bandnudeln und Broccoligemüse                                      | 31,90 € |
| 45. Medaillons vom Schweinefilet an Whisky-Pfefferrahm, Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl  | 26,90 € |
| 46. Fasanenbrustfilet im Speckmantel gebraten an einer Rosmarinsahne, Röstkartoffeln und Spitzkohl                                     | 28,90 € |
| 47. Choucroute Alsacienne (Elsässer Sauerkrautplatte mit Kassler, gekochtem Schweinebauch und Würstchen), dazu Röstkartoffeln und Senf | 22,50 € |
| 48. Rinderfiletscheiben auf Süßkartoffelstampf und mildem, rotem Zwiebelconfit an einer Madeirajus                                     | 33,90 € |

## Fisch

- |   |         |
|---|---------|
| 50. Thunfischfilet in Knoblauchbutter gebraten an Wasabipüree und Ratatouille                   | 28,90 € |
| 51. Hummerkrabben mit Blattspinat in einer Kokos-Chillisahne, Basmatireis und Salat             | 27,90 € |
| 52. Lachsfilet an einer Rieslingsahne mit Lauch und rosa Pfeffer, Bandnudeln und Broccoligemüse | 26,90 € |
| 53. Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Lauchgemüse, Kartoffelgratin                               | 28,90 € |

Für Gesellschaften **ab 10 Personen**

reichen wir keine Einzelbeilagen, sondern gemeinschaftlich **zu allen Gerichten: Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Bandnudeln und eine Gemüseauswahl**

## Vegetarische Küche

60. Kohlrabi gefüllt mit Quinoa und überbackenem Käse, Basmatireis und Salat	21,90 €
61. Linguine in einer Trüffelsahne mit grünem Spargel	20,90 €
62. Panierter Blumenkohl mit einer warmen Käsesauce und Salat	18,90 €

## Für Kinder

Crêpe gefüllt mit Schokoladencreme	6,90 €
Crêpe gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse	9,50 €
Kindermenü:	19,90 €

Broccolisüppchen... oder ... kleiner Salat

\*

Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel, Röstkartoffeln und Gemüse  
oder

Panierte Lachsfiletstreifen, Basmatireis und Möhrengemüse

\*

Gemischtes Eis mit Schokosauce und Sahne

## Nachspeisen

70. Café Gourmand : dreierlei Mini-Desserts (Mousse, Parfait) mit einem Espresso serviert	13,90 €
71. Kokosmousse mit Ananas	9,90 €
72. Duo von Granatapfel- und Mango-Parfait an Himbeermark	9,50 €
73. Mousse au Chocolat mit Sahne	8,90 €
74. Fondant au Chocolat mit Vanilleeis	9,50 €
75. Dessertvariation mit Mousse, Parfait, Eis und Früchten	15,50 €
76. Französische Käseauswahl mit Butter, Baguette und Trauben	9,50 €