
Wochen-Menü

Vorspeise

Spargelcremesuppe

oder

Ziegenkäse auf Apfel gratiniert an Wildkräutersalat

Hauptgericht

Steinbeißerfilet an Safran-Chili-Sauce mit Bandnudeln und Gemüse der Saison

oder

Schweinefilet mit Spargel, Sauce Béarnaise und Salzkartoffeln

Desserts

Café Gourmand

Espresso | Dreierlei von kleinen Köstlichkeiten

Wochen-Menü mit Steinbeißer 49,-€

Wochen-Menü mit Schweinefilet und Spargel 53,-€

passende Weinbegleitung 20,-€ (Ein Glas je Gang)

Gourmet-Menü

44,-€

Vorspeise

Cremesüppchen von der Kaiserschote

oder

Scampis in Curry-Kokossahne

oder

Salat mit Ziegenkäse in Bauernschinken

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons mit Bauernschinken gefüllt, an Roquefort-Rahm,
mit Kartoffelgratin und Gemüse

oder

Kalbsleber in Himbeeressigsahne mit Kartoffelstampf

oder

Rotbarschfilet mit Kräuterkruste, sautierte Cherrytomaten, grüner Spargel und
Kartoffelgratin

oder

Linguine in Trüffelsahne mit grünem Spargel

Desserts

Mousse au Chocolat mit Sahne

oder

Duo von Sauerkirsch- und Mango-Parfait, dazu Fruchtspiegel

oder

Französische Käsevariation mit Baguette, Butter und Trauben

Schlemmer-Menü

58,-€

Erste Vorspeise

Schwertfischcarpaccio mit Feigensenf

oder

Variation von Wildkräutersalat, Ziegenkäsetarte und Süppchen von der Kaiserschote

Zweite Vorspeise

Jakobsmuscheln gebraten auf schwarzen Linguine in Hummersahne

oder

Gebratene Leber auf Kartoffelstampf mit Apfel und Zwiebeln

Zwischengang

Passionsfruchtsorbet im blauen Meer

Hauptgang

Lammrückenfilet unter einer Kräuterkruste an Knoblauchrahm mit Röstkartoffeln und Gemüse

oder

Kaninchenrückenfilet im Speckmantel an Salbeisahne mit Kartoffelgratin und Gemüse

oder

Zander im Schinkenmantel auf Gemüsenudeln mit Pesto

Dessert

Kleine Variation aus Mousse und Parfait

oder

Französische Käsevariation mit Baguette, Butter und Trauben

Salate

1. Gemischter Salat mit gebratenen Scampis	16,00 €
2. Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Honig gratiniert	15,50 €
3. Feldsalat mit Speck und Käse	13,00 €
4. Salat „Maison“ (vegetarisch)	9,50 €

Suppen

10. Cremesüppchen von der Kaiserschote	9,00 €
11. Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroutons und Käse überbacken	9,50 €
12. Fischcremesüppchen mit Krustentieren	12,00 €

Vorspeisen

20. Jakobsmuschel auf gebratener Ananas und Reibeplätzchen an Safransahne	17,50 €
21. Schwertfischcarpaccio an Feigensenf	17,50 €
22. Tatar vom Rinderfilet	18,50 €
23. Zucchini-Ziegenkäse-Tarte (vegetarisch)	13,00 €
24. Scampis in Curry-Kokossahne	11,50 €
25. Schnecken provencale – 6 Stück	10,00 €
26. Champignons mit Blattspinat gefüllt und Käse gratiniert (vegetarisch)	11,50 €
27. Trilogie von Wildkräutersalat, Ziegenkäsetarte und Süppchen von der Kaiserschote	18,00 €

Hauptgerichte - Fleisch

40. Kalbsleber in Himbeeressigsahne mit Kartoffelstampf	26,00 €
41. Kaninchenrückenfilet im Speckmantel an Salbeisahne mit Kartoffelgratin	31,00 €
42. Bressehuhnfilet an Sherry-Mandelsahne mit Bandnudeln	26,00 €
43. Spitzen vom Rinderfilet mit Apfelstreifen in Calvadosrahm und Bandnudeln	33,00 €
44. Schweinefiletmedaillons mit Bauernschinken gefüllt, an Roquefort-Rahm und Kartoffelgratin	28,00 €
45. Rumpsteak an Kräuterbutter und Kartoffelgratin	30,00 €
46. Rinderfilet mit Schalotten, grünem Pfeffer, Merlotjus und Röstkartoffeln	35,00 €
47. Choucroute Alsacienne	23,50 €

Hauptgerichte - Fisch

50. Lachsfilet Elsässer Art Lachsfilet Sauerkraut Salbeibutter	27,50 €
51. Steinbeißerfilet auf Shiitake-Lauchgemüse mit Basmatireis	30,50 €
52. Zander im Schinkenmantel auf Gemüsenudeln mit Pesto	30,00 €

Zu unseren Hauptgerichten mit Fleisch- und Fisch reichen wir Gemüse der Saison.

Hauptgerichte – Vegetarisch

60. Paprika gefüllt mit Quinoa und Käse überbacken	17,50 €
61. Gemüsebratlinge auf provenzalischer Sauce mit Basmatireis	22,50 €
62. Gebratene Champignons mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	22,50€

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

Vorspeise

Tomatensüppchen

Hauptgericht

Nudeln mit Bolognesesauce

oder

Panierte Stäbchen vom Fisch auf Nudeln und Gemüse

Dessert

Crepes mit Schokosauce

oder

Gemischtes Eis mit Schokosauce

Desserts

70. Café Gourmand	14,00 €
Espresso Dreierlei von kleinen Köstlichkeiten	
71. Panna Cotta Creme mit Beerenmus und Minze	10,50 €
72. Duo von Sauerkirsch- und Mango-Parfait auf einem Fruchtspiegel	10,50 €
73. Mousse au Chocolat mit Sahne	9,50 €
74. Orangenmousse	10,00€
75. Dessertvariation	16,50 €
76. Französische Käsevariation mit Baguette, Butter und Trauben	10,50 €