

## Salate

1. Wildkräutersalat mit gebratenen Lachsscheiben und grünem Spargel	14,90 €
2. Bunter Salat mit Mozzarellaperlen, eingelegten Tomaten und Palmenherzen	9,90 €
3. Salat „Nicoise“ (Thunfisch, Ei, Käse, Schinken und Sardellenfilets)	12,90 €
4. Salat „maison“	6,50 €
5. Bunter Salat mit Roastbeefscheiben, Pinenkernen und Remoulade	12,90 €

## Suppen

10. Rucolacreme mit Cigare de Crevette	7,90 €
11. Trüffelrahmsüppchen	7,90 €
12. Französische Zwiebelsuppe mit Brotroutons und Käse überbacken	6,90 €

## Vorspeisen

20. Schwertfischcarpaccio an Seegras und Feigensenf	12,90 €
21. Quiche Bretonne mit Meeresfrüchten	9,90 €
22. Tataki von Rinderfilet in Sesamkruste an Spitzkohlsalat	13,90 €
23. Scampis in einer Gorgonzolasahne	7,90 €
24. Ziegenkäse in Bauernschinken gebraten mit Rucolasalat	10,90 €
25. Jakobsmuscheln gebraten auf Blattspinat	12,90 €
26. Schnecken 'provencale' 6 Stück	6,90 €
27. Schnecken 'provencale' 12 Stück	12,90 €
28. Wachtelbrüstchen auf bunten Linsensalat	11,90 €

## Hauptgerichte

40. Kalbsleber an einer Himbeeressigsahne Basmatireis und Zuckerschoten	19,90 €
41. Entenbrustfilet (rosé gebraten) an einer Orangenjus Bandnudeln und Salat	21,90 €
42. Variation von Lammrücken und Lammkoteletts provencale, Kartoffelgratin und Keniaböhnchen	23,90 €
43. Bressehuhnfilet an einer Curry-Mangosahne mit grünem Pfeffer, Bandnudeln und Salat	19,90 €
44. Spitzen vom Rinderfilet an einer Apfel-Calvadossahne Bandnudeln und Zuckerschoten	23,90 €
45. Medaillons vom Schweinefilet an einer Morchelsahne, Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl	20,90 €
46. Duo von Rinder- und Schweinefilet an einer Balsamicoljus, Bandnudeln und eine Gemüseauswahl	21,90 €
47. Fasanenbrustfilet im Speckmantel an einer Salbeisahne, Kartoffelgratin und Spitzkohl	21,90 €
48. Rumpsteak an einer Sesamjus, Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl	22,90 €

## Fisch

50. Schwertfischfilet gebraten in einer Pestokruste, Röstkartoffeln und Blattspinat	21,90 €
51. Steinbeißerfilet in einer Safran-Chillisahne, Bandnudeln und Salat	20,90 €
52. Lachsfilet mit Lauchjulienne in einer Pastissahne, Bandnudeln und eine Gemüseauswahl	20,90 €
53. Hummerkrabben in einer Curry-Kokossahne, Basmatireis und Zuckerschoten	22,90 €

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

**Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Bandnudeln und eine Gemüseauswahl**

## **Vegetarische Küche**

- |  |         |
|--|---------|
| 60. Aubergine gefüllt mit Quinoa, Oliven, Tomaten und Schafskäse gratiniert, Basmatireis und Salat | 14,90 € |
| 61. Linguine in einer Trüffelsahne mit Parmesankäse und Salat                                      | 15,90 € |

## **Für Kinder**

- |   |         |
|---|---------|
| Crêpe gefüllt mit Schokoladencreme            | 4,90 €  |
| Crêpe gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse | 7,90 €  |
| Kindermenü:                                   | 14,90 € |

Tomatensuppe oder kleiner Salat

\*

Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel  
Röstkartoffeln und Gemüse

\*

Gemischtes Eis mit Schokosauce und Sahne

## **Nachspeisen**

- |   |         |
|---|---------|
| 70. Café Gourmand:<br>dreierlei Minidesserts ( Mousse, Parfait und Crème Brûlée)<br>mit einem Espresso serviert | 9,90 €  |
| 71. Mandel-Amaretto-Mousse mit Amarettini und Sahne   | 7,90 €  |
| 72. Duo von Mango- und Himbeerparfait an einem Fruchtspiegel  | 7,90 €  |
| 73. Mousse au Chocolat mit Sahne  | 6,90 €  |
| 74. Crème Brûlée  | 7,50 €  |
| 75. Dessertvariation mit Mousse, Parfait, Eis und Früchten  | 10,90 € |
| 76. Fondant au Chocolat mit Vanilleeis  | 7,50 €  |
| 77. Französische Käseauswahl mit Butter, Baguette und Trauben   | 7,90 €  |