

Vorspeisen

Französische Auster No.2 aus Isigny-sur-Mer

Schalentiere

Stück 2,80 Euro

Salate vom Markt mit Kräutern

Sellerie, Senf

7,50 Euro

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit kleinem Salatbukett

Sellerie Senf Fisch Ei

12,80 Euro

Milder Ziegenkäse mit Kräutern & Honig überbacken, Bukett von Herbstsalaten

Senf, Milch, Sellerie

12,80 Euro

Gebratene Gamba auf Salat von Kaiserschoten & Wildkräutern mit Pinienkernen

Schalentiere Senf

17,50 Euro

Terrine von der Gänseleber, glasierte Apfelspalten & Safranbrioche

*17,50 Euro *als kleine Portion 13,50 Euro*

Gluten, Milch, Ei

Suppen

Provenzalische Fischsuppe mit Safranfäden & Crouton

Fisch Krustentiere, Ei, Sellerie, Gluten

9,50 Euro

Kraftbrühe mit Flädle & Klößchen

Gluten, Ei,

7,50 Euro

Fischspezialitäten

Casoulette von Gamba & Jakobsmuschel, grüner Spargel & Schwarzer Reis

Fisch Krustentiere Milch

28,50 Euro

„Feines aus dem Fischernetz“ an Safransoße

junges Gemüse & Basmatireis

Fisch, Gluten Milch

25,00 Euro

Atlantik Seezunge „Müllerin Art“ in Butter gebraten, Blattspinat & Kartoffel

Gluten, Ei, Fisch

35,00 Euro

Unser Herbstmenü

Gruß aus der Küche

☆☆☆

Milder Ziegenkäse mit Kräutern & Honig überbacken, Bukett von Herbstsalaten

Senf, Milch, Sellerie,

☆☆☆

Entenbrust an Orangensoße, glasierte Maronen, Brokkoli & Kartoffelgratin

Milch, Gluten, Ei

☆☆☆

Apfelküchle mit Zimt-Zucker & Vanillesoße

Milch, Ei Gluten

37,00 Euro p. Person ab 2 Personen

Fleischgerichte

Rindsroulade in Spätburgundersoße,
Apfelrotkohl & Kartoffelpüree

Milch Gluten

19,50 Euro

Rehragout in Spätburgunder geschmort mit Kräuterpilzen
Preiselbeeren & handgemachte Spätzle

Milch Gluten

19,50 Euro

Kalbsrückensteak mit Kräuterpilzen an Rahmsoße
Herbstgemüse & handgemachte Spätzle

Milch, Gluten, Sellerie,

24,50 Euro

Rostbraten vom Schwarzwälder Weiderind „Bordelaise“
Rotweinssoße, junge Gemüse, Kartoffelgratin

Milch Ei Gluten

25,00 Euro

Unser Menü „Classic“

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

☆☆☆

Gebratene Gamba auf
Salat von Kaiserschoten & Wildkräutern mit Pinienkernen

Milch Sellerie, Nüsse, Senf Krustentiere

☆☆☆

Provenzalische Fischsuppe
mit Safranfäden & Crouton

Krustentiere Fisch Gluten Ei Milch

☆☆☆

Medaillon vom Kalbsfilet mit Kräuterpilzen an Rahmsoße
Herbstgemüse & handgemachte Spätzle

Gluten Milch Ei, Pilze

☆☆☆

Französische Rohmilchkäse*

Milch, Senf

☆☆☆

Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker karamellisiert
Hausgemachtes Sorbet

Milch, Ei, Nüsse, Gluten

75,00 Euro p. Person *Ohne Käse 68,00 Euro Weinbegleitung 4 Glas & Espresso
zum Menü 25,00 Euro Aufschlag p. Person