

Vorspeisen

*Französische Auster No.2 l'or de la mer*

Schalentiere

*Stück 2,80 Euro*

*Salate vom Markt mit Kräutern*

Sellerie, Senf

*7,50 Euro*

*Milder Französischer Ziegenkäse mit Kräutern & Honig überbacken*

*Bukettt von Herbstsalaten*

Senf, Milch, Rauch, Fisch

*12,80 Euro*

*Gebratene Gambas auf*

*Salat von grünem Spargel, Wildkräutern & 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

*Cremesüppchen von Waldpilzen mit glasiertem Kalbsbries*

Ei, Sellerie, Gluten

*9,50 Euro*

*Provenzalische Fischsuppe kleine Gemüse, Safran, Crouton*

Gluten, Weichtiere, Ei, Krebstiere

*9,50 Euro*

Fischspezialitäten

*Feines aus dem Fischernetz an Safransoße junge Gemüse & feine Nüdele*

Fisch, Gluten, Milch, Ei

*24,50 Euro*

*Bretonischer Seeteufel & Steinpilze mit Kräutern gebraten, Risotto*

Fisch, Gluten, Milch

*28,50 Euro*

*Atlantik Seezunge „Müllerin“ in Butter gebraten Blattspinat & Kartoffel*

Gluten, Ei, Fisch

*33,50 Euro*

Unser Menü „Maison“

*Gruß aus der Küche*

☆☆☆

*Variation von hausgemachten Vorspeisen mit Bukett von Wildkräutersalaten*

Senf, Milch, Ei, Fisch,

☆☆☆

*Brüstchen von der Maispoularde an Rahmsöße,  
Pfifferlinge, Kürbispüree & handgemachte Spätzle*

Milch, Gluten, Ei

☆☆☆

*Zwetschgen in Portwein pochiert*

*Walnuss Eis, Mandelhippe*

Milch, Ei, Gluten

*37,00 Euro p. Person ab 2 Personen*

Fleischgerichte

Rindsroulade in Rotwein geschmort  
Bohngemüse & Kartoffelpüree  
Milch, Gluten, Sellerie,  
19,50 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
Kartoffelsalat & Blattsalate  
Gluten Sellerie Milch Ei Senf  
24,50 Euro

Rostbraten vom Schwarzwälder Weiderind  
Rotwein-Schalotten Soße, junge Gemüse, Kartoffelgratin  
Milch Ei Gluten  
24,50 Euro

Lammkarree mit Kräuterkruste überbacken  
Provenzalisches Gemüse & Kartoffelgratin  
Milch, Ei, Gluten,  
28,50 Euro

Medaillon aus der Rehkeule & frische Pfifferlinge,  
Rahmwirsing & handgemachte Spätzle  
Gluten Milch Ei, Pilze  
24,50 Euro

Unser Menü „Classic“

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Gebratene Gambas auf  
Salat von grünem Spargel, Wildkräutern & Pinienkernen  
Schalentiere Senf  
\*\*\*

Tranche vom Wolfsbarsch  
Provenzalisches Gemüse & Fergola Sarda  
Gluten, Krustentiere Fisch Knoblauch  
\*\*\*

Medaillon vom Kalbsfilet & frische Steinpilze  
Kürbispüree & handgemachte Spätzle  
Gluten Milch Ei, Pilze  
\*\*\*

Französische Rohmilchkäse\*  
Milch, Senf  
\*\*\*

Delice von der Valrohna Schokolade  
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