

Vorspeisen

Sommersalate vom Markt mit Kräutern & Radiesle

Sellerie, Senf

7,50 Euro

Milder Französischer Ziegenkäse mit Kräutern & Honig überbacken

Bukettt von Sommersalaten

Senf, Milch,, Rauch, Fisch

12,80 Euro

Sülze vom Rindertafelspitz mit Kräutervinaigrette mariniert

eingelegte Rote Bete & Wildkräutersalate

Sellerie Ei, Senf

12,80 Euro

Terrine von der Gänseleber, glasierte Apfelspalten & Safranbrioche

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

Gluten, Milch, Ei

Suppen

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz

mit Klößchen & Flädle

Ei, Sellerie ,Gluten

8,50 Euro

Feuriges Tomatensüppchen

Milch, Sellerie

8,50 Euro

Fischspezialitäten

Feines aus dem Fischernetz an Safransoße junge Gemüse & feine Nüdele

Fisch, Gluten, Milch Ei

24,50 Euro

Tranche vom Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten

Provenzalische Gemüse & Kartoffel Gnocchis

Gluten,, Ei, Fisch

28,50 Euro

Bretonischer Seeteufel mit Kräutern gebraten,

Tomaten Concasse & Risotto

Fisch, Gluten Milch

28,50 Euro

Unser Menü „Maison“

Gruß aus der Küche

☆☆☆

Variation von hausgemachten Vorspeisen mit Bukett von Wildkräutersalaten

Senf, Milch,, Ei Fisch,

☆☆☆

Gefülltes Brüstchen vom Maispoulet mit

Provenzalisches Gemüse & Kartoffelgratin

Milch, Gluten, Ei

☆☆☆

Mousse von Buttermilch

Geeistes Heidelbeer Parfait & Beerenragout

Milch, Ei Gluten

37,00 Euro p. Person ab 2 Personen

Fleischgerichte

Rehragout in Rotwein geschmort
Preiselbeeren & handgemachte Spätzle
Milch, Gluten, Sellerie,
19,50 Euro

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

Filetsteak vom Schwarzwälder Weiderind grüne Pfeffersoße
junges Gemüse & Kartoffelgratin
Milch Ei Gluten
35,00 Euro

Limousin Lammrücken mit Kräuterkruste überbacken
Bohngemüse & Kartoffelgratin
Milch, Ei, Gluten,
28,50 Euro

Medaillon vom Kalbsfilet & Gänseleberschnitzel
frische Steinpilze, Blattspinat & Pommes Williams
Gluten Milch Ei, Pilze
35,00 Euro

Unser Menü „Classic“

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

Terrine von der Gänseleber,
glasierte Apfelspalten & Safranbrioche
Gluten, Milch

Provenzalische Fischsuppe kleine Gemüse,
Safranfäden, Sauce Rouille, Crouton
Gluten, Weichtiere, Ei, Krebstiere

Rehrücken aus heimischer Jagd, frische Pfifferlinge, Portweinsoße,
Rahmwirsing & 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