

Vorspeisen

Gartensalate mit Kräutern & Radiesle

Sellerie, Senf

8,50 Euro

Milder Ziegenkäse mit Kräutern & Honig im Filo Blatt gebacken

Tomaten-Aprikosen Chutney & Gartensalate

Senf, Milch, Sellerie

12,80 Euro

Vitello tonnato, Kalbsrücken mit Thunfischsoße & kleines Salatbukett

Fisch

12,80 Euro

Sommerlicher Antipasti Teller mit hausgemachten Vorspeisen

Fisch, Senf, Milch, Sellerie, Nüsse

14,80 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

Gluten, Ei, Milch

9,50 Euro

Schaumsüppchen von Krustentieren mit Gamba

Gluten, Fisch, Krustentiere

9,50 Euro

Fischspezialitäten

„Feines aus dem Fischernetz“ an Safransoße junge Gemüse & feine Nudel

Krustentiere, Fisch, Gluten, Milch

25,00 Euro

Bretonischer Seeteufel mit gebratenen Steinpilzen

Mediterranes Gemüse & cremiger Fergola Sarda

Fisch, Gluten, Milch

28,50 Euro

Unser Sommermenü Maison

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

Milder Ziegenkäse mit Kräutern & Honig im Filo Blatt gebacken

Tomaten-Aprikosen Chutney & Gartensalate

Senf, Milch, Sellerie

Bretonischer Seeteufel mit gebratenen Steinpilzen

Mediterranes Gemüse & cremiger Fergola Sarda

Fisch, Gluten, Milch

Variation von hausgemachten Desserts

Milch, Ei, Nüsse, Gluten

39,50 Euro pro Person

Fleischgerichte

Ragout vom Reh aus heimischer Jagd
Kräuterpilze, Preiselbeerapfel & handgemachte Spätzle
Milch, Ei, Gluten
19,50 Euro

Glasiertes Kalbsbries mit Pfifferlingen
junge Gemüse & handgemachte Spätzle
Milch, Gluten, Ei
23,50 Euro

Kalbsschnitzel „Cordon bleu“
junges Gemüse & Pommes Williams
Milch, Gluten, Ei
25,00 Euro

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen an Rahmsoße
junge Gemüse & handgemachte Spätzle
Gluten, Milch, Ei, Pilze
25,00 Euro

Rinderfilet „Mignon“, Soße Béarnaise
junges Gemüse & Kartoffelgratin
Milch, Ei, Pilze, Gluten
35,00 Euro

Unser Sommer Menü „Classic“

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

Glasiertes Kalbsbries & Wachtel Brüstchen
auf Pfifferlings Salat
Milch, Gluten, Senf, Innereien

Provenzalische Fischsuppe
mit Safranfäden & Crouton

Lammcarree mit Rosmarin gebraten
Bohnergemüse & Kartoffelgratin
Milch, Gluten,

Ausgewählte Rohmilchkäse*
Milch, Senf

Schwarzwälder Beerenragout
Mandelmousse & Sauerkirschen Sorbet
Milch, Ei, Nüsse, Gluten

75,00 Euro p. Person *Ohne Käse 68,00 Euro Weinbegleitung 4 Glas & Espresso
zum Menü 28,50 Euro Aufschlag p. Person