



VORSPEISEN

Quiche Lorraine 11,90€

Speck/Pfifferlinge/Mini Salat
(a, c, g, i, j, l)

Faux Gras (vegetarisch) 11,90€

Schalotten confit/Fleur de sel
(a, c, f, g, i, j, l)

Hausgebeizter Lachs 11,90€ (Label Rouge Qualität)

Limetten Crème fraîche (a, c, g, i, j, l)

SUPPEN

Geflügel Consommé 8,60€

Trüffel Eierstich
(c, g, i, l)

Pfifferling Schaum Suppe 6,90€

Croûtons
(a, g, i, l)

Französische Fischsuppe 9,40€

Safran - Edelfische
(b, d, i, l, n)



Bei Fragen zu passenden Weinen
beraten wir sie gerne!

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet in Tranchen 32,00€

Jus - glasiertes Gemüse - Gratin
(a, c, g, i, j, l)

Steinbutt 31,00€

Hummerschaum - Mangold -
Polenta (a, d, g, i, l)

Perlgrauen & Pfifferlinge 20,00€

vegetarische Rotweinjus - Gemüse
(a, g, i, l)

DESSERT & KÄSE

Dessert Gourmand 7,90€

Triologie (c, g, l)

Weißer Schokoladen 7,90€

Crème Brûlée
karamellisierte Erdbeeren
(c, g)

Saftiger französischer Schokokuchen 7,60€

Cassissorbet
(a, c, g)

Käse auf Schiefer 10,90€

Feigensenf - Baguette (a, g, j)