

} Bistro-Gerichte {

Blattsalate der Saison mit Medaillons von der Rinderhüfte und gerösteten Körnern		Euro 12,00
Nizza-Salat mit Krabben und Thunfisch		Euro 10,00
Blattsalate der Saison mit gratinierten Ziegenkäse-Croutons und Honig aus unseren Wäldern		Euro 11,00
Fischsuppe mit Rouille, Croutons und Parmesan	Teller	Euro 8,50
	Terrine	Euro 16,00
Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Grenaillekartoffeln		Euro 16,00
In Rotwein geschmortes Wildragout vom heimischen Reh mit Pilzen und Spätzle		Euro 16,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat		Euro 18,00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat		Euro 17,00
Filet von der Dorade royale auf Ratatouille mit Grenaillekartoffeln		Euro 16,00
Spaghetti provencale mit Scampi		Euro 16,00

} Wanderkarte {

servieren wir im Restaurant nur bis 14.30 Uhr

Spaghetti Bolognese Euro 8,00

Wildgulaschsuppe von heimischem Wild

Teller Euro 5,50

Terrine Euro 10,00

} Auf Vorbestellung {

Ab 2 Personen/Preis pro Person

Original marokkanischer Cous-Cous Euro 20,00

Lammtajine mit Pflaumen und Mandeln Euro 19,00

Fischtajine auf Gemüse in Chermoula Euro 22,00

Tajine von der Bresse-Poularde mit Safran,
eingelegten Zitronen und Oliven Euro 20,00

Vorspeisen

Bretonisches Rotbarbenfilet auf einem Salat von dicken Bohnen, Artischocken und Pulpo mit Ratatouille-Vinaigrette	Euro 16,00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Bärlauchravioli an einer Parmesan-Sauce	Euro 18,00
Marinierter Thunfisch auf Croustillant von Ziegenfrischkäse und Tapenade mit Auberginenpüree	Euro 16,00
Interpretation vom Rindfleischsalat (zart geschmorte Kalbsbäckchen mit Gurken, Frühlingskräutern und Trüffel)	Euro 16,00

Fischgerichte

Seeteufel aus dem Ofen mit frischem Knoblauch und Kräutern auf mediterranem , gegrillten Gemüse	Euro 26,00
Supreme vom Steinbutt auf Spargel mit Frühlingsmorcheln	Euro 26,00
Knurrhahnfilet auf Brandade mit einem Jus von Venusmuscheln und Safran	Euro 22,00

Gourmet-Menu

Bretonisches Rotbarbenfilet auf einem Salat
von dicken Bohnen, Artischocken und Pulpo
mit Ratatouille-Vinaigrette

*

Gebratene Jakobsmuscheln auf Bärlauchravioli
an einer Parmesan-Sauce

Limousin-Lammrücken mit
Bärlauchpesto und geschmorten Artischocken
an Raz-el-Hanut-Jus

oder

Supreme vom Steinbutt aus Spargel
mit Frühlingsmorcheln

Minestrone von Ananas, Zitronengras
und Ingwer mit Kokosmilcheis
und Kuchen von Valrhona-Schokolade

Euro 60,00

} Fleischgerichte{

Rinderfilet mit Sommertrüffeln und einem Trüffeljus	Euro 26,00
Limousin-Lammrücken mit Bärlauchpesto und geschmorten Artischocken an Raz-el-Hanut-Jus	Euro 26,00
Kalbsfilet mit Spargel und einer Sauce von weißem Portwein und Morcheln	Euro 28,00
Geschmorte Kaninchenkeule und gebratenes Filet mit Rosmarinjus auf Frühlingsgemüse	Euro 24,00

} Dessert {

Rhabarbermousse mit einem Ragout von Erdbeeren und Orangenfilets in Safran und Quarkeis	Euro 9,00
Minestrone von Ananas, Zitronengras und Ingwer mit Kokosmilcheis und Kuchen von Valrhona-Schokolade	Euro 9,00
Variation von Nougat und Karamel	Euro 9,00
Dame blanche	Euro 6,00
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	Euro 6,50
Gemischtes Eis mit Sahne	Euro 4,00
Käsevariation mit Trauben	Euro 9,00

Tafeltour-Menu

Spargelcremesuppe

*

Blattsalate der Saison

*

Geschmorte Kaninchenkeule und gebratenes Filet
mit Rosmarinjus auf Frühlingsgemüse

*

Rhabarbermousse mit einem Ragout
von Erdbeeren und Orangenfilets in Safran
und Quarkeis

Euro 34,00

**Mittwoch bis Samstag bieten wir Ihnen
ein Mittagsmenu mit 3 Gängen zu Euro 15,00
oder in 2 Gängen zu Euro 12,00**