

} Bistro-Gerichte {

Blattsalate der Saison mit Medaillons von der Rinderhüfte und gerösteten Körnern		Euro 14,00
Nizza-Salat mit Krabben und Thunfisch		Euro 12,00
Blattsalate der Saison mit gratinierten Ziegenkäse-Croutons und Honig aus unseren Wäldern		Euro 12,00
Fischsuppe mit Rouille, Croutons und Parmesan	Teller	Euro 9,00
	Terrine	Euro 17,00
Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Grenaillekartoffeln		Euro 17,00
In Rotwein geschmortes Wildragout vom heimischen Reh mit Pilzen und Spätzle		Euro 16,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat		Euro 20,00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat		Euro 18,00
Filet von der Dorade royale auf Ratatouille mit Grenaillekartoffeln		Euro 17,00
Spaghetti provencale mit Scampi und gehobeltem Parmesan		Euro 16,00

Original marokkanische Gerichte aus der
Heimat des Küchenchefs Khalid Arabe

} Auf Vorbestellung {

Ab 2 Personen/Preis pro Person

Original marokkanischer Cous-Cous	Euro 22,00
Lammtajine mit Pflaumen und Mandeln	Euro 22,00
Fischtajine auf Gemüse in Chermoula	Euro 24,00
Tajine von der Bresse-Poularde mit Safran, eingelegten Zitronen und Oliven	Euro 22,00

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln auf
getrüffeltem Petersilienwurzelpurée und
einem Staudenselleriesüppchen Euro 18,00

3 Suppen

Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel
Hummercappuccino mit Kokosmilch
Pot au feu von Muscheln und Pulpo mit Safran Euro 14,00

Meeresfrüchtesalat von Hummer, Muscheln
und Pulpo mit Tomaten-Kräuter-Vinaigrette Euro 21,00

Bouquet von gelbem Löwenzahn mit gebratener
Wachtelbrust und Wachtelei mit einer
Dörrobst-Balsamico-Sauce Euro 16,00

Gänseleberterrine mit Quittenkompott und
karamellisiertem Granatapfelsaft und Brioche Euro 17,00

Fischgerichte

Seeteufel aus dem Ofen mit
frischem Knoblauch und Kräutern auf
mediterranem , gegrillten Gemüse Euro 28,00

Geangelter Kabeljau auf
Muschel-Safran-Ragout Euro 28,00

Kross gebratener Zander auf Kräuterrisotto
mit Portweinbutter Euro 26,00

Menu

Gänseleberterrine mit Quittenkompott und
karamellisiertem Granatapfelsaft und Brioche

*

Gebratene Jakobsmuscheln auf
getrüffeltem Petersilienwurzelpurée und
einem Staudenselleriesüppchen

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

oder

Seeteufel aus dem Ofen mit
frischem Knoblauch und Kräutern auf
mediterranem , gegrillten Gemüse

Lauwarmer Kuchen von Valrhona-Schokolade
und Minestrone von Ananas,
Zitronengras und Ingwer und
Eis von weißer Schokolade

Euro 62,00

} Fleischgerichte{

Glacierte Entenbrust mit einer Honig-Koriander-Limettensauce, braisiertem Chicorée und Süßkartoffelpurée	Euro 26,00
Limousin-Lammrücken mit Tapenade-Kruste und geschmorten Artischocken an Raz-el-Hanut-Jus	Euro 28,00
In Aromaten gebratenes Kalbskotelett auf Gemüse und Tomaten-Kapern-Oliven-Ragout	Euro 26,00
Rehrücken im Gewürzsud gegart auf Trüffel-Ravioli, einer Gänseleber-Creme und Holunderbeerenjus	Euro 30,00

} Dessert {

Lauwarmer Kuchen von Valrhona-Schokolade und Minestrone von Ananas, Zitronengras und Ingwer und Eis von weißer Schokolade	Euro 9,00
Geeister Nougat von Waldhonig mit hausgemachtem Karamelleis	Euro 9,00
Lavendel-Crème brûlée mit karamellisierten Orangen im Safranjus	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

Fischsuppe mit gehobeltem Parmesan

*

Blattsalate der Saison

*

Glacierte Entenbrust mit einer
Honig-Koriander-Limettensauce,
braisiertem Chicorée und Süßkartoffelpurée

*

Lavendel-Crème brûlée mit
karamellisierten Orangenfilets in Safranjus

Euro 36,00

**Mittwoch bis Samstag bieten wir Ihnen
ein Mittagsmenu mit 3 Gängen zu Euro 16,00
oder in 2 Gängen zu Euro 13,00**