



# Menü

## Vorspeise

### **Jakobsmuscheln**

Orangen-Fenchelsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln

15

### **Schnecken**

Ein Dutzend französische Schnecken, Knoblauchdip

12

### **Frisée**

Friséesalat mit Croutons und Speck

9

### **Marone**

Cremige Suppe von der Marone

9

### **Gemüsesuppe**

Klare Gemüsesuppe mit Einlage, Crostini und Pistou

8

### **Sardinienbrot**

Geröstetes Brot mit eingelegtem Gemüse und Sardinen

10

## Hauptgang

### **Blutwurst**

Gebratene Blutwurst mit glasierten Birnenspalten und Kartoffelpüree

19

### **Lamm**

Rosa gebratener Lammrücken auf mediterranem Gemüse  
und Sauce Vinaigrette

34

### **Wild**

Wildragout geschmort mit Rotweinbirne und Brotsoufflè

32

## **Taube**

Taubenbrust rosa gebraten auf sautiertem Spitzkohl,  
Pastinake und Kirschsauce

36

## **Filet**

Rinderfiletsteak auf Senf-Estragon Sauce, Röstkartoffeln  
und Erbsen auf französische Art

39

## **Muscheln**

Muscheltopf in Weißweinsauce dazu Pommes und Zitronen-Dip

27

## **Zander**

Kross gebratenes Zanderfilet auf cremiger Polenta,  
Zitronen-Kapern-Estragon Butter und wildem Broccoli

29

## **Aubergine**

Gegrillte Aubergine, Auberginenpüree, Rucola und Granatapfel

18

## **Lauch**

Geschmorter Lauch aus dem Ofen auf Linsen

17

## **Nachspeise**

### **Crêpe**

Crêpe gefüllt mit Banane, Karamellsauce und Vanilleeis

8

### **Gâteau au Chocolat**

Schokoladenkuchen mit Creme Chantilly

7

### **Glaces**

Eine Kugel Eis aus unserem Tages Angebot

3