



Abendkarte Ab 16.00 Uhr

vom 26.Juni bis 02.Juli 2017

Vorspeisen & Zwischengerichte

Foie Gras in Schokovelour mit Himbeer Gelee, karamellisierten Mimosa, Pfifferlings Relish und marinierte Kirschen

19,80 €

Carpaccio Hummer mit roten Gambas-Doraden-Savarin, Bohnen-Frisee Salat und Gazpacho Granulat

22,20 €

Hauptgänge

Kabeljaufilet auf Erbsen-Kaiserschoten-Melange, Junge Karotten Mousse, Grenaille Kartoffeln gefüllt mit Anchovies und Botwin-Riesling-Schaum

28,50 €

Kalbskotelett unter der Wild Thymian-Oliven Kruste auf Sautierten Pfifferlingen, Tropea -Zwiebeln-Cherry Tomaten Konfit und Landbrot Praline

31,50 €

Dessert

Trilogie vom hausgemachten Eis mit Macarons

11,50 €



Les plats du jour TAGESKARTE

vom 26. bis 30. Juni 2017

10,50 €

avec soupe du jour ou salade

wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

Lundi / Montag

Erbsen Velouté

Chanterelle a la creme

Pfifferlinge a la creme mit Tranchen vom Iberico Schweinerücken, neue Kartoffeln und einer leichten Portwein-Senf Sauce

Mardi / Dienstag

Suppe von Strauchtomaten

Sparerips

Sparerips vom Kalb mit Pommes Lyonnaise, grünen Bohnen und eigener Jus

Mercredi / Mittwoch

Vichysoisse

Suprême de vollaille

Französische Maishähnchenbrust in Trüffelbutter gebraten mit jungem Gemüse, Kartoffelmousseline und Madeira Sauce

Jeudi / Donnerstag

Kohlrabi-Staudensellerie creme

Steak frites

Feines Kalbssteak vom Grill mit Pommes Allumettes, Ratatouille und weißer Portwein Sauce

Vendredi / Freitag

Leichte Krustentier Bisque

Filet de loche

Filet vom Steinbeißer auf lauwarmen Kartoffel-Gurken Salat mit Melissen-Noilly Prat Schaum

Bis 16.00 Uhr

Le plat végétarien de la semaine
Vegetarisches Wochengericht

Wahlweise mit Tagessuppe oder Salat

Flammkuchen mit frischem Pfifferlingen und Kirschtomaten

10,50 €