



Abendkarte

Montag bis Freitag

Ab 16.00 Uhr

Samstag und Sonntags ganztägig

vom 14. bis 21. August 2017

Vorspeisen & Zwischengerichte

Foie Gras auf Pfifferling-Aprikosen
Salat mit Gewürztraminer Granulat und
Lavendel Nege

19,80 €

Hummer und Jakobsmuscheln am Spie
auf marinierten Tomaten Carpaccio und
Sauerampfer-Kartoffel Creme brûlée

21.50 €

Hauptgänge

Seeteufel Medaillons auf sautierten
jungem roten Mangold, Gemüse Perlen,
Kartoffel- Meerrettich -Rote Beete Püree
und Hummerschaum

27,50 €

Tranchen vom Kalbsrücken in der
Pfifferlings Kruste, Bohnen Melange
Gebackenen Blumenkohl, Kartoffelflan
und Estragon-Portwein Emulsion

31,50 €

Dessert

Trilogie vom haugemachtem Eis mit
marinieren Früchten

11,60 €



TAGESKARTE

Vom 14. bis 19. August 2017

10,50 €

avec soupe du jour ou salade

wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

Lundi / Montag

Leichte Lauch Creme

Chanterelles à la crème

Frische Pfifferlinge à la Crème mit
Schnitzel „Wiener Art“ und neuen Kar-
toffeln

Mardi / Dienstag

Paprika Süppchen

Spareribs de veau

Kalbs Spareribs mit provenzalischem
Ofengemüse und Lavendel Jus

Mercredi / Mittwoch

Kohlrabi Velouté

Suprême de Volaille

Französische Maishähnchenbrust in
Trüffelbutter gebraten auf Berg-Pfirsich
Ragout, Kartoffelmousseline und Madei-
ra Jus

Jeudi / Donnerstag

Petersilienwurzel Suppe

Tranche de veau

Tranchen vom Kalbsbraten mit Karotten-
Kaiserschoten Melange , Zitronen-
Thymian Kartoffeln und Portwein –
Estragon Sauce

Vendredi / Freitag

Fenchel Creme

Filet de cabillaud

Filet vom Kabeljau mit Bretonische Ge-
müse, Kerbel Reis und Pernod Schaum

Bis 16.00 Uhr

**Le plat végétarien de la semaine
Vegetarisches Wochengericht**

*Feine Bandnudeln mit
frischen Pfifferlingen*

10,50 €