



Abendkarte Ab 16.00 Uhr

Montag bis Freitag
vom 24. bis 23. Juli 2017

Vorspeisen & Zwischengerichte

Foie Gras mit marinierten Pfifferlingen,
Himbeergelee und Aprikosen Relish
19,80 €

Carpaccio vom gebratenen
Jakobsmuscheln mit lauwarmen
Hummer, zarten Erbsen, Lauchzwiebel,
Selleriecreme und Coral Mayonnaise
21,50 €

Hauptgänge

Schwarzer Heilbutt in Schalotten Zitronen
Butter gebraten mit Zucchini Blüten
gefüllt mit gelben Karottenmousse, und
Sautierten Bohnen und Venusmuschel
Sud
27,50 €

Kalbkotelett in Trüffelbutter gebraten mit
Bonbon vom Kalbsbries, Kartoffel
Roulade gefüllt mit Pfifferlingen,
geschmorten Weinberg- Pfirsichen und
Lavendel Jus 31,50 €

Dessert

Erdbeeren-Rhabarber Törtchen mit
Stachelbeeren in Grappa flambiert
11,60 €



TAGESKARTE

vom 24. bis 28 Juli 2017

10,50 €

avec soupe du jour ou salade

wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

Lundi / Montag

Leichte Lauchcreme

Tranche de veau

Tranchen vom Kalbsbraten mit Pfiffer-
lingen Cherry-Tomaten-Confit, Karotten-
gemüse und Schlosskartoffeln

Mardi / Dienstag

Kalbsconsommé

Cuisse de pintade

Französische Perlhuhnkeule auf Wein-
berg-Pfirsich Ragout, Kartoffelmousse-
line und Portweinjus

Mercredi / Mittwoch

Suppe von gelben Karotten

Roti de precelet

Spanferkelrücken mit Dijon-Senf glasiert
Kohlrabi-Petersilienwurzel Melange, Zit-
ronen-Thymian Kartoffeln und Tropea
Zwiebel Jus

Jeudi / Donnerstag

Erbsen Velouté

Bœuf Stroganoff

Boeuf Stroganoff mit hausgemachten
Rösti

Vendredi / Freitag

Fenchelcreme

Filet de carrelet

Schollenfilet in Butter gebraten auf lau-
warmen Kartoffel-Gurkensalat und Meer-
rettich-Schnittlauchemulsion.

Bis 16.00 Uhr

Le plat végétarien de la semaine
Vegetarisches Wochengericht

*Flammkuchen mit frischem Pfifferlingen
und Kirschtomaten*

10,50 €