

Französische Bistro-Küche
... die Reise geht weiter

~~~~~

**Suppe:**

Zwiebelsuppe mit überbackenem Comte-Käse-Taler 7,80

Kartoffel-Lauchcreme-Suppe mit Kaviar 8,50

Maronen-Rahmsuppe mit Radicchio 8,80

**Fischsuppe Bouillabaisse mit Blattspinat Safran  
Pernod und Knoblauchbrot**

**Als Vorspeise 17,50**

**Als Hauptspeise 28,00**

**Vorspeisen:**

Bandnudeln mit frischem Trüffel 18,80

Hausgemachtes Butter-Brioche mit Shrimps  
Babyspinat und Kapern 17,50

Barbarie-Enten--Sülzchen mit Meerrettich  
Liebstöckel und Frisée 15,00

Franz. Ausgelöste Wachtel und -Spiegelei an Salat 18,00

Salate vom Wochenmarkt mit French-Dressing 10,00

Marinierter Tintenfisch mit Staudensellerie und Cidre-Essig 17,50

Rotbarsch-Filet mit Weizen-Korn und Champagne-Sauce 17,50

Kaninchenfilet mit Thyman gebraten an Salaten  
und Quitten-Marmelade 19,00

## Hauptspeisen:

Lammrücken mit Senf-Olivenkruste auf Burgunder-Jus  
gebratene Polenta-Schnitte und Sellerie 35,00

Rinder-Ragout provenzalische Art mit Orange und Lavendel  
dazu Rosmarinkartoffeln 25,50

Schweine-Medaillons in Calvados-Sauce und Apfel  
Macaire Kartoffeln 24,00

Kalbsfilet-Medaillons vom Grill in Bordeaux-Reduktion  
Macaire Kartoffeln und Rahmwirsing 35,00

Französische Maishähnchen-Brust a´l´Orange  
Pfannengemüse und Couscous 27,00

Buchweizen-Galette mit frischem Blattspinat  
Creme fraiche Bio Spiegelei Tomme-Bergkäse 18,50

- mit hausgebeiztem Lachs + 3,00
- mit Shrimps + 3,00

Loup de mer – Wolfsbarsch –  
im Ganzen mit Kräutern im Ofen gebraten  
dazu Salat und Kartoffeln 29,80

### **Süßes Zeug:**

Apfelpfannkuchen mit Calvados 12,80

Mousse au Chocolat aus der Valhrona-Schokolade  
mit Cognac verfeinert  
Gartenbirne und Granatapfel-Eis 12,80

Crème brûlée mit frischer Vanille aus Madagaskar  
Gartenapfel-Kompott und  
gebranntes Mandeleis 12,80

Pfirsich-Sorbet mit Rose-Crémant aufgegossen 7,80

„Kaffee-Set“:

1 Espresso

1 Kugel gebranntes Mandel-Eis  
und 1 Glas Armagnac 13,00

Schokoladen-Crêpe mit Vanilleeis  
Orangen-Quark und Marzipan gefüllt 12,80