

Der Chef empfiehlt eine Reise durch die Provence

Menü 45 €

Vorspeise

Bouillabaise Terrine mit Artischocken
Salat und gebratener Garnelle
oder
„Soupe au Pistou“
mit Bohnen, jungem Gemüse und Gruyère Käse

Sorbet

Granité von Melonen mit Crémant

Hauptspeise

Lammkeule rosa gebraten in Brickteig und geschmorte Schulter
mit einer Ratatouille Mille-Feuilles und Kartoffelgratin

Dessert

Dreierlei von Lavendel mit Erdbeeren
(Crème Brûlée, Schmandtarte und Parfait)



Pour commencer

- Vorspeisen, Suppen und Salate –

Französische Klassiker

« Soupe du jour » - Tagessuppe	6,50 €
Gebackene Weinbergschnecken Ravioli mit Spinat und Weißweinschaum	11,50 €
Gambas in Knoblauch und Olivenöl gebraten auf einer Porree und Tomaten Cassolette	13,50 €
„Soupe au Pistou“ mit Bohnen, jungem Gemüse und Gruyère Käse	9,90 €
Halbes Dutzend Austern mit Schalottenessig und Zitronen	13,50 €
Überbackene Austern mit einer Curry „Hollandaise“	14,90 €
Meeresfrüchte Platte (pro Person) Austern, Venusmuscheln, Wellhornschnecken, Strandschnecken, Kaisergranat, Steingarnelen, ½ Tourteau Krebs (Je nach Lieferung kann das Sortiment leicht variieren.)	38,00 €
Gebratener Pulpo und gebackene Gambas auf Crème und Salat von Fenchel mit Chili und Raz el Hanout	13,50 €
Terrine vom weißen Spargel mit Perlhuhn und gehacktem Ei	12,50 €
Bouillabaise Terrine mit Artischocken Salat und gebratener Garnelle	12,50 €

Salate

Gemischter Salat mit Croutons und frischen Kräutern	8,00 €
Salat « Berger » mit Roquefortkäse, Walnüssen und Speck	11,90 €
Rucola Salat mit Gambas geschwenkt mit Kirschtomaten	14,90 €



Pour continuer, les poissons et les viandes

- Hauptspeise, Fisch und Fleisch-

Deutscher Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
14,50 €

Deutscher Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
dazu Serrano Schinken
18,50 €

Risotto mit Petersilienwurzelcreme und gebratenem Feldsalat
13,50 €

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten
in Tomaten Sud, Fenchelgemüse und Olivenöl
16,90 €

Filet vom Kabeljau auf geschmorten Gurken
mit Brunnenkresse, Pommes Carrées und Pommery Senf Sauce
17,50 €

Variation von Edelfischen mit schwarzen Ravioli
gefüllt mit Gambas an Krustentierschaum
19,50 €

Zander Bäckchen an Zitronenschaum auf Sonnenweizenrisotto
mit grünem Spargel und Champignons
21,50 €

Brust von der Maispoularde auf gebratenem Spargel mit Quinea
dazu Polenta und Kräuterjus
18,50 €

Gesottene Kalbsbäckchen mit Sud
auf hausgemachten Bärlauchspätzle und geschmorten Radieschen
19,50 €

Entrecôte mit Café de Paris Butter auf hausgemachten Gnocchis,
Frühlingslauch und jungem Knoblauch
21,50 €



Pour finir, les desserts et les fromages

- Käse und Desserts –

Variation vom französischen Käse

Kleine Auswahl an französischen Käsesorten **11,50 €**

Großes Sortiment an französischen Käsesorten **16,50 €**

Crumble und Schaum von der Mispel
mit Kompott und Bourbon Vanille Eis **8,00 €**

Rhabarber Tarte
mit Rhabarber Ragoût und Joghurteis **8,00 €**

Dreierlei von Lavendel mit Erdbeeren
(Crème Brûlée, Schmandtarte und Parfait) **8,00 €**

Variation von Eis und Sorbet mit Früchten **7,00 €**

Zweierlei von der Crème Brûlée
mit marinierten Beeren **7,00 €**



Boissons / Getränke

Boissons chaudes / Warme Getränke

Café au lait	3,20 €
Café	2,20 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino	2,90 €
Tee (Auswahl)	2,90 €

Eaux minérales / Mineralwasser



Gerolsteiner Medium (0,25 l)	2,90 €
Gerolsteiner Naturel (0,25 l)	2,90 €
Gerolsteiner Medium (0,75 l)	6,50 €
Gerolsteiner Naturel (0,75 l)	6,50 €

Boissons fraîches / Kaltgetränke

Coca-Cola	2,60 €
Coca-Cola light	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon	2,60 €
Orangina	2,90 €
Apfelschorle	2,90 €
Orangensaft	2,90 €
Apfelsaft	2,90 €
Kirschsft	2,90 €



Bières / Bier

Gaffel Kölsch	3,00 €
Pils Bitburger	3,00 €
Pils Bitburger (alkoholfrei)	3,00 €
Weißbier (Paulaner)	3,90 €



Boissons / Getränke

Apéritifs

Crémant	6,00 €
Champagne	10,00 €
Kir (Weißwein mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer- oder Pfirsichlikör)	6,00 €
Kir royal (Crémant mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer- oder Pfirsichlikör)	7,00 €
Pineau des Charentes	6,50 €
Porto	6,00 €
Sherry	5,50 €
Campari	6,00 €
Campari Orange/Soda	6,50 €
Martini	6,00 €
Whisky	8,50 €
Pastis (Ricard)	6,90 €

Apéritifs ohne Alkohol

„Campari“ Orange/Soda	6,00 €
-----------------------	--------

Digestifs

Eau de vie (Calvados, Williams, Mirabelle)	6,50 €
Armagnac	7,00 €
Cognac	7,00 €
Grappa	6,00 €
Ramazoti	6,50 €

