

Herbstliche Wurzelgemüse Suppe

€ 7,80

Bisque de Homnard

Bretonische Hummersuppe

€ 9,50

Herbstlicher Salat & gratinierter Ziegenkäse

€ 12,80

„Saint Jacques“ gratiniert mit Achovis Butter,

Babyspinat & Estragon

€ 16,80

„Vitello Tonnato“

Kalbfleisch & Tuna Creme, Sellerie , Rucola, Kapern

€ 16,80

Pasta / Zwischengericht

Linguini “Bolognese mit Rind & Lamm” & Parmesan

€ 9,80

Raviolacci gefüllt mit Ziegenkäse

Zitronen, Rucola Pinienkerne und Thymianbutter

€ 14,80

Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt

an Salzeibutter

€ 14,80

Agnolotti di fasone „Trüffel“

€ 16,80

Fisch & Meeresfrüchte

„Moules frites“

Miesmuscheln, belgische Art mit Steak Pommes

€ 16,50

Seeteufel, grüner Spargel

Kartoffelmousseline, Safransoße

€ 26,50

Dorade Royale in Kräuter Salzkruste mit Pastis flambiert

Spinat & Wedgeskartoffel

(für zwei Personen) pro Person Euro 22,00

Fleisch

„Confit de Canard“

Entenkeule, Wirsing, Serviettenknödel

€ 22.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Steak Pommes und Preiselbeeren

€ 22,50

Osso Bucco

cremige Polenta & Gremolata

€ 26,50

US Rinderfilet vom Grill, Gemüse der Saison

Kartoffelgratin & BBQ Butter

€ 36,50

Dessert

Vanille Creme Brulée

€ 7,80

Panna Cotta mit Beeren

€ 8,50

„Fondant au Chocolat“ Himbeereis

€ 8,50

Zabaione & Vanilleeis

€ 8,50