

Speisekarte Außer Haus

Vorspeisen je 14.50 €

Linsensalat mit gebratener Entenbrust
und Chiliaprikosen

Gebackener Lauch

mit dreierlei Dips: Mandelpaste, Aioli und Wasabijoghurt

Frischer Salat mit in Kartoffeln gebackener Ziegenkäse
und Rosmarinhonig

Champignonsalat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Frischer Lachs mit Zitronen-Champignon-Salat
und Senfcreme

zu jeder Vorspeise hausgemachtes Baguette



Hauptgerichte

Cassoulet gratiniert

mit confierter Entenkeule, Lyoner Wurst, weißen Bohnen und
Wurzelgemüse und 29.00 €

Rinderfilet

mit Rotweinschalotten im Teigmantel, dazu buntes
Wintergemüse 39.00 €

In Vermouth geschmortes Petersfischfilet

mit Kräuterbrotkruste auf Champignons in Buttersauce,
dazu Trüffelpüree 29,00 €

Kalbsbäckchen

mit buntem Wintergemüse und Trüffelpüree 29.00 €

Lammmedaillons aus der Keule mit Brotkruste

auf Ratatouille und Kartoffelgratin 29.00€

Dessert je 7,50

Pot au chocolat

mit halbgeschlagener Sahne

Aprikosengratin mit Mandelcreme

und Aprikosenpüree

Crêpes mit gebackener Quarkcreme gefüllt

und Pinienkernhonig

Unsere kalte Schlemmertafel ab 4 Personen

p.P. 35,00 €

Bunter Salat

mit In Blätterteig gebackenen Brie

Gebackenes Wintergemüse

mit Wasabijogurth und Aioli

Linsensalat mit gebratener Entenbrust

und Chili-Aprikosen

Gebackener Lauch

mit dreierlei Dips

In Kartoffeln gebackener Ziegenkäse

mit Rosmarinhonig

Champignonsalat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Frischer Lachs

mit Zitronenchampignons und Senfcreme

Gebratene Garnelen

mit Rouille

dazu: Frisches Baguette

Unsere gemischte Schlemmertafel ab 4 Personen p.P. 49,00 €

Gang I : Vorspeisenauswahl

In Kartoffeln gebackener Ziegenkäse mit Rosmarinhonig
Champignonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Gebackener Lauch mit dreierlei Dips
Frischer Lachs mit Zitronenchampignons und Senfcreme

Gang II: Hauptgang

In Vermouth geschmortes Petersfischfilet
mit Kräuterbrotkruste auf Champignons in Buttersauce
Lammmedaillons aus der Keule auf Ratatouille
Cassoulet mit confierten Entenkeulen und Lyoner Wurst
dazu: Frisches Gemüse und Kartoffelgratin

Gang III: Dessert

Aprikosengratin mit Mandelcreme und Aprikosenpüree

unser beliebtes **Garnelenessen** ab 4 Personen p.P. 36.00 €

vorweg

Kleine Gemüseauswahl / Champignonsalat / Quiche /
4 verschiedene Dips: Rouille / Pistou / Mandelpaste /
Kräutercreme, dazu frisches Baguette

danach

500 g Riesengarnelen mit Kopf und Schale gebraten, dazu frisches Baguette

und danach

Crêpes mit gebackener Quarkcreme gefüllt und
Pinienkernhonig