

VORSPEISEN

CONSOMMÉE VOM SCHWARZFEDERHUHN

Sherry | Markklöße | Gemüse

9.80 €

KURZ GEBRATENE SAKU THUNFISCHTRANCHEN

Miso-Mayonnaise | Asiatischer Glasnudelsalat | Avocado

10.80 €

SALAT VON BUNTER BETE UND ZIEGENKÄSE

Walnüsse | Trauben | Feiner Blattsalat | Orangendressing

9.80 €

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET MIT FRISCHEM GRÜNEN PFEFFER

Dauphinekartoffeln | Petersilienwurzel-Püree | Ratatouilleauflauf | Madeirajus

34.80 €

CORDON BLEU VOM KALB

Kartoffelgratin | Romanesco mit Kapern & Zitrone | Rahmjus

26.80 €

COQ AU VIN

Maispouardenkeulen in Rotwein geschmort | Kartoffelmousseline |

Röstgemüse mit Honig

22.80€

SALTIMBOCCA VOM WEIßEN HEILBUTT

Gemüsefragola | Parmesan | Hummerschaum

28.80 €

BOUILLABAISE Á LA PAUL BOCUSE

Edelfische | Meeresfrüchte | Kartoffeln | Käsecroûtons

28.80 €

FREGOLA MIT RÖSTGEMÜSE

Spinatsalat | Geröstete Nüsse | Parmesan

19.80 €

DESSERTS

NOUGATPARFAIT

Passionsfruchtmousse | Kirschkompott

9.80 €

WILLIAMS CHRISTBIRNENTARTE

Walnusseis | Pflaumensauce

9.80 €

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Früchtebrot | Chutney

9.80 €

EIS

Gern empfehlen wir Ihnen unsere Eissorten je nach Tagesangebot.