

Vorspeise

Herbstliche Suppe mit Süßkartoffeln

Kürbis/Karotten/Sellerie/Curry

€ 6,50

Petersilien Süppchen „Vitamin Bombe“

€ 6,50

Wildkräutersalat /Kürbiskerne/frisch gehobeltem Parmesan

€ 6,80

Hausgemachte Gnocchi „à l'italienne“

€ 9,80

Carpaccio von „Fassone“ Rind

Taggiasca Oliven/Rucola/Datteltomaten/Parmesan

€ 14,80

„Terrine de Foie Gras“

auf Gewürzbrot, Apfel Confit & Piment d'Espellette Gelee

Pasta

Steinpilze mit Tagliatelle und frisch gehobeltem Parmesan

Klein € 10,80

groß € 16,80

Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt an Salbeibutter

Klein € 9,50

groß € 14,80

Agnolotti di Fasane mit Trüffelbutter

Klein € 9,50

groß € 14,80

Fisch

„Ceviche“ von roten Tuna Avocado/Mango und süßen Kartoffeln

Klein € 14,50

groß Euro 26,50

„Loup de Mer“ Fenchelgemüse/Beurre Blanc

€ 24,80

Fleisch

„Poulet de la Bresse“

Maishähnchen aus der Bresse „Facon Moussa“

€ 22,80

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

€ 22,50

Rehrücken /Rosenkohl/Steinpilze

Kartoffelplätzchen

€ 34,00

US. Rumpsteak von „Black Angus“ vom Grill

Barbecue Butter & Steak Pommes

€ 32,00

US. Rinderfilet „Steak au Poivre“ /Pfeffersoße

Kenia Bohnen /Kartoffelplätzchen

€ 34,00

Dessert

Creme brulé

€ 5,80

„Zabaione“ mit Eiscreme

€ 7,80

Mousse au Chocolat „Black & White“

mit Waldbeeren

€ 7,80

Käsevariationen

€ 9,80

„Café Gourmand“

Eine Kaffeespezialität nach Wahl mit kleiner „Patisserie“

Euro 5,50

Unser Menü

Begrüßung von der Küche

Steinpilze mit Tagliatelle

„Poulet de la Bresse“

Maishähnchen aus der Bresse „Facon Moussa“

oder

„Loup de Mer“ Fenchelgemüse/Beurre Blanc

Mousse au Chocolat „Black & White“

mit Waldbeeren

Euro 36,00