

# MENÜ

HERZLICHER GRUSS AUS DER EIFFEL-KÜCHE

GEBEIZTER MÜRITZ-BARSCH MIT GEBACKENEM KALBSBRIES UND **EURO**  
FEDERWEISSERSCHAUM 12

GRAUER BURGUNDER, KLOSTER LIMBURG, QBA, 2008  
PFALZ, DEUTSCHLAND  
0.1 L 2,6

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT CASSISJUS,  
SPITZKOHL UND MANDEL-CROISSANTKNÖDEL 20

PINOT NOIR, SANDBICHLER, 2006  
SÜDTIROL, ITALIEN  
0.2 L 9

PFLAUMENTERRINE MIT ROSENWASSEREIS  
UND ZITRONENMELISSEN-PESTO 8

MUSCAT DE RIVESALTES, DOM BRIAL, 2006  
VIN DOUX NATURAL, FRANKREICH  
5 CL 6

**EURO**  
MENÜ OHNE WEINBEGLEITUNG 37

MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG 52



# À LA CARTE

## ENTRÉES

CRÈMESUPPE VON HOKAIDO-KÜRBIS UND PAPRIKA **EURO**  
MIT CHORIZO-GEFLÜGELPRALINE 8

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN  
MIT MANGO-LIMETTEN-CHUTNEY UND BASILIKUMSORBET 12

\* CARPACCIO UND RILETTES VOM THUNFISCH  
MIT WASABI-VINAIGRETTE UND PAPRIKAEIS 15

## SALADES & ENTREMETS

GEBACKENER ZIEGENKÄSE **EURO**  
AUF RUCOLASALAT MIT EINGELEGTEN OFENTOMATEN  
UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN 10

BLATTSALATE  
MIT TRANCHEN VON DER GEBRATENEN HÄHNCHENBRUST  
IN HONIG-ROTWEINSAUCE 11

MARKTSALATE IN KORIANDER-LIMONEN-VINAIGRETTE  
MIT GEBRATENEN MEERWASSER-GARNELEN  
UND LACHSSTREIFEN 17

\* CAESAR-SALAD  
MIT PARMESANDRESSING UND  
GEBRATENER TANDOORI-MAISHÄHNCHENBRUST 16

\* FLAMMEKUCHEN  
MIT PFIFFERLINGEN, APRIKOSEN, HÜTTENKÄSE  
UND GERÄUCHERTER ENTENBRUST 13

„ELSÄSSER FLAMMEKUCHEN“  
MIT SPECK, ZWIEBELN UND MIT KÄSE GRATINIERT 9

FLAMMEKUCHEN  
MIT PARMASCHINKEN, OFENTOMATEN UND RUCOLA 10

\* EMPFEHLUNG DER SAISON



PASTA

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN EURO  
IN PIKANTER CURRYSAUCE MIT FRÜHLINGSLAUCH  
UND ERDNÜSSEN 11

SPAGHETTI MIT GEBRATENEN MEERWASSER-GARNELEN  
IN NEAPOLITANISCHER SAUCE, MIT CURRY,  
KNOBLAUCH, CHILI UND SAHNE 16

SPAGHETTI MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM CHAROLAIS-RIND,  
PFIFFERLINGEN UND GRÜNEM PFEFFER IN RAHM 18

PLATS PRINCIPAUX

SAUTIERTE PFIFFERLINGE EURO  
IN KRÄUTERRAHM MIT SPINAT-LAUGENKNÖDEL 14

KALBSSCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL  
MIT PREISELBEER-CRÈME FRAÎCHE UND  
LAUWARMEM KARTOFFEL-GURKENSALAT 16

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK  
MIT JUS VON ROTEN ZWIEBELN, SPECKBOHNEN  
UND KARTOFFELGRATIN 21

\* KNUSPRIGE BARBARIE-ENTENKEULE  
MIT PFLAUMEN-ZITRONELLE  
UND PILZ-MAULTASCHEN 15

CHAROLAIS RINDERFILET  
MIT PINIENKERNKRUSTE, SOMMERGEMÜSE  
UND BÄRLAUCH-DAUPHIN 29

\* VARIATION VOM KALB  
MIT BÄCKCHEN, LEBER-RAVIOLI UND KÖNIGSBERGER KLOPS  
AUF SAUTIERTEM SPINAT 20

ROSA GEBRATENER THUNFISCH (SUSHIQUALITÄT)  
MIT SESAM-CHILISAUCE, AVOCADO  
UND WASABI-KARTOFFELCRÈME 21

\* EMPFEHLUNG DER SAISON



CUISINE VITALE  
VIEL EIWEISS, GESUNDE KOHLENHYDRATE

- \* LACHSFILET UNTER DER JACOBSMUSCHELHAUBE EURO  
MIT BELUGALINSEN, GRÜNEM SPARGEL  
UND KAVIAR 17
- \* KANINCHENKEULE „BOURGOGNE“  
MIT SELLERIEPÜREE UND GLACIERTEM STANGENSELLERIE 16

DESSERTS

- ZWEIERLEI VON DER „CRÈME BRÛLÉE“ EURO  
MIT MINZ-JOGHURT-SORBET 7
- OFENFRISCHE SCHOKOLADENTARTE  
MIT VANILLEEIS UND MARINIERTEN ERDBEEREN 7

- KÄSEAUSSWAHL  
MIT TRAUBEN, FEIGENSENF UND FRÜCHTEBROT  
(BRIE DE MEAUX, TOMME DE SAVOIE,  
MUNSTER, REBLOCHON DE SAVOIE,  
FOURME D`AMBERT, TÊTE DE MOINE) 12

- \* EMPFEHLUNG DER SAISON

