



MENUE DU JOUR

HERZLICHER GRUSS AUS DER EIFFEL-KÜCHE

KAISERGRANAT-MOUSSE
MIT SHRIMPS-TATAR UND SAFRAN-KERBEL-FRÜHLINGSROLLE

*RIESLING, KLOSTER LIMBURG, 2009
PFALZ, DEUTSCHLAND
0.1 L*

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
MIT SELLERIEPÜREE UND PIEMONTESEER HASELNÜSSEN

*CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, BEL AIR, 2008
BORDEAUX, FRANKREICH
0.1 L*

HOLUNDER VON DER BLÜTE BIS ZUR BEERE
MIT SÜPPCHEN, EIS UND GELEE

*PROSECCO, LA MARCA
ITALIEN
0.1 L*

MENÜ INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG **EURO** 39



À LA CARTE

ENTRÉES

KÜRBISCREMESUPPE **EURO**
MIT GEBACKENER GEFLÜGELPRALINE
UND GERÖSTETEN KERNEN 8

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN
MIT MANGO-LIMETTEN-CHUTNEY UND BASILIKUMSORBET 13

* TATAR VOM GEBEIZTEN STÖRFILET
MIT KRESSE, KARTOFFEL-CROUSTILLANT UND WASABI KAVIAR 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

* KRÄUTERSALAT IN BRUNNENKRESSEDRESSING
MIT MANGO, SCHWARZEN NÜSSEN
UND LACHS-LAUCHSTRUDEL 18

* MEDITERRANER GEMÜSEFLAMMKUCHEN
MIT PESTOSCHMAND UND GERIEBENEM PECORINO 9

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

FLAMMKUCHEN
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 17

SPAGHETTI
MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM CHAROLAIS-RIND,
RUCOLARAHM, ARTISCHOCKEN, OLIVEN
UND GERIEBENEM PARMESAN 18

* GEBRATENE FEIGEN-PARMASCHINKEN RAVIOLI
MIT PARMESANSCHAUM UND GEMÜSEPANACHÉ 16

PLATS PRINCIPAUX

KALBSSCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL **EURO**
MIT PREISELBEER-CRÈME FRAÎCHE UND
LAUWARMEM KARTOFFEL-GURKENSALAT 17

GEBRATENES ENTRECÔTE VOM KALB
MIT JUS VON SCHWARZEN WALNÜSSEN,
KOHLRABI UND KARTOFFELGRATIN 21

* MAILÄNDER-RISOTTO
MIT SAFRAN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND ROSMARINI OLIVEN 15

CHAROLAIS RINDERFILET
MIT PINIENKERNKRUSTE, SAUTIERTEM GEMÜSE
UND BASILIKUM-DAUPHIN 29

* GESCHMORTE LAMMKEULE
MIT CREMIGEM ERBSEN-COUSCOUS UND PAPRIKASALSA 19

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

* EMPFEHLUNG DER SAISON



CUISINE VITALE
VIEL EIWEISS, GESUNDE KOHLENHYDRATE

* ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN EURO
MIT CRANBERRIEJUS, WURZELGEMÜSECREME
UND SAUTÉ VON PILZEN UND MARONEN 28

* GEBRATENES SKREIFILET „WINTEREDELKABELJAU“
MIT ESTRAGONSCHAUM, BELUGALINSEN UND GRÜNEM SPARGEL 24

DESSERTS

ZWEIERLEI VON DER „CRÈME BRÛLÉE“ EURO
MIT MANDARINENSORBET 7

OFENFRISCHE SCHOKOLADENTARTE
MIT VANILLEEIS UND GEWÜRZAPFELRAGOUT 7

KÄSEAUSWAHL
MIT TRAUBEN, FEIGENSENF UND FRÜCHTEBROT
(BRIE DE MEAUX, COMTÉ,
MUNSTER, REBLOCHON DE SAVOIE,
FOURME D`AMBERT, TÊTE DE MOINE) 15

* EMPFEHLUNG DER SAISON