

## Vorspeisen & Suppen

**Gebratene Foie Gras**  
mit Calvados - Apfelspalten,  
Zimt - Tahiti Vanillesauce, Bergpfeffer und Salbei

€ 26,00

**Rinder Carpaccio**  
mit marinierten grünen Spargelspitzen  
Balsamico - Pinienkernen, Oliven - Kapern Pesto,  
Groben Pfeffer, Meersalz und Parmesanspänen

€ 23,50

**Lachs - Avocado - Tatar**  
mit Limetten - Crème - Fraîche und knackigen Salatspitzen

€ 22,50

**Kleiner knackiger Pflücksalat der Saison**  
mit confierte Tomate, Radieschen, Gurken und  
gekochtes Wachtelei

€ 10,00

**Bouillabaisse mit Rouille**  
„französische Fischsuppe“

Kleine: € 14,90

Große: € 26,00

**Tagessuppe**

Bitte fragen Sie unseren Service Mitarbeiter nach dem heutigen Angebot

€ 10,00

## **Fischgerichte**

**Seezungenrouladen mit Lachsfüllung**  
mit frühlingshaftem Gemüse  
und frischem Basilikumpesto Gnocchi

€ 36,00

**Duett vom Zanderfilet und Black – Tiger Garnelen**  
auf Rote Bete – Risotto, grünem Spargel  
und Basilikumpesto

€ 39,00

## **Fleischgerichte**

**Original-Kalbswienerschnitzel**  
mit Preiselbeersauce & Petersilienkartoffeln

€ 28,00

**Dialog vom Duroc – Schwein**  
in Majoranjus  
auf sautierten Kräutersaitlingen & Rosmarinkartoffeln

€ 28,00

**Geschmorte Rinderbäckchen**  
auf Selleriepüree, Frühlingsedelgemüse

€ 32,00

**Das Beste vom Lamm**  
Confierte Lammhüfte und Karree  
auf Blattspinat Thymianjus Pilzpolenta

€32,00

## **Vegetarisch Plus**

**Gemüse Couscous  
mit gebratenem Tofu**

€14,90

**Gemüse Bouillabaisse  
mit Mangold und Tofu**

14,90

**Gratinierte Gemüse Spätzle  
mit Fetakäse**

€14,90

## Dessert

Crème Brûlée  
mit Physalis Ragout & Pistazieneis

€ 12,50

Crêpe Suzette  
mit Orangen – Caramel – Sauce und Grand Marinier flambiert

€ 13,50

Kreation von dreierlei Sorbet  
mit Früchten der Saison

€ 13,90

Französisches Käse Sortiment  
mit Früchten der Saison garniert und Honigsenf

€ 19,00

Bitte beachten Sie unsere tägliche Empfehlung des Küchenchefs