

	Euro
<b>Vorspeise</b>	
Papillon- oder Fine de Claire Auster mit Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot	2,80 / 3,80
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken mit Chicorée, Löwenzahnsalat und & gerösteten Pistazien	15
Lachs Crepinette mit Staudensellerie, Borretsch & Avocado-Dill Crème fraîche	17
<b>Zwischengang</b>	
Makrelen Escabeche	19
Maispuffer mit gegrillter Aubergine & Chili Emulsion	17
<b>Suppe</b>	
Sellerie Apfelsuppe mit schwarze Bohnenfalafel	14
Bouillabaisse mit Sauce Rouille, Comté und Röstbrot	17 / 25
<b>Hauptgang</b>	
Steak Frites mit « La Provence Butter » und gemischtem Salat	32
Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste, Dijonsenf-Velouté & Champagnerkraut	28
Lammrollbraten mit gerösteten Haselnüssen, Blattspinat & Serviettenknödel	28
« Moules Frites » ( Miesmuscheln im Weißwein-Tomatensud und Pommes Frites )	23
<b>Dessert</b>	
Crème Brûlée mit Granatapfelsorbet	12
Nougatmousse mit « Plantation-Aprikosen » und Eierlikörschaum	12,50
Zitronensorbet mit Crémant	12
Käsevariation mit Früchtesenf und Baguette	14,50

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte das Servicepersonal an

## Menü

Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken,  
mit Chicorée, Löwenzahnsalat & gerösteten Pistazien



Sellerie Apfelsuppe mit schwarze Bohnenfalafel



Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste, Dijonsenf-Velouté,  
Champagnerkraut

oder

Lammrollbraten mit gerösteten Haselnüssen,  
Blattspinat & Serviettenknödel



Nougatmousse mit « Plantation-Aprikosen »  
und Eierlikörschaum

59 €

### *Weinempfehlung*

Rotwein

Chapeau la Vache

Minervois, Syrah, Grenache und Carignan — 2016

0,75l 34 €

Weißwein

Chenin Blanc, Donatien Bahuaud, Les Toues, Saumur, Loire — 2018

0,75l 48 €