

Vorspeise	Euro
Kaninchen-Roulade mit Bete-Carpaccio, Kräuter-Vinaigrette und eingelegten Karotten	klein 17
Gebeizter Seesaibling mit Kohlrabi-Gurken-Salat, Melisse und Aprikose	16
Gefüllte Tomate mit Couscous, Blauschimmel-Käse und Melonen-Salat	15
<b>Zwischengang</b>	
<b>Vorspeisenteller Brasserie la Provence</b>	21
Gebackenes Kabeljaufilet in Tempura mit Erbsencreme	15
Blaubeer-Risotto mit sautierten Pilzen, Rauke und Parmesan	21
<b>Suppe</b>	
Kalte Pfirsich-Tomaten-Suppe mit Joghurt und gebratener Riesengarnele	10 14
Bouillabaisse mit Comté, Sauce Rouille und Röstbrot	14,50 / 21
<b>Hauptgang</b>	
Steak Frites mit Salat und Café de Paris Butter	32
Gebratene Doradenfilets mit grünem Spargel, Staudensellerie und Drillingen	25
Rosa gebratene Entenbrust mit Brombeer-Jus, bunten Linsen und Süsskartoffel-Püree	24
<b>Dessert</b>	
Crème brûlée mit Tonkabohne und Pistazieneis	9
Mirabellen-Küchlein mit Grand Marnier und Pinienkern-Parfait	10
Zitronensorbet mit Rosmarin und Crémant	10

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien sprechen Sie bitte das Servicepersonal an.

## Menü

Gebeizter Seesaibling  
mit Kohlrabi-Gurken-Salat, Melisse und Aprikose



Kalte Pfirsich-Tomaten-Suppe mit Joghurt



Rosa gebratene Entenbrust  
mit Brombeer-Jus,  
bunten Linsen und Süsskartoffel-Püree

Oder

Gebratenes Doradenfilet  
mit grünem Spargel, Staudensellerie und Drillingen



Mirabellen-Küchlein  
mit Grand Marnier und Pinienkern-Parfait

49 Euro

Weinempfehlung

Rotwein

Chapeau la Vache »Louise«

Minervois, Languedoc, Syrah, Grenache und Carignan – 2020

0,75l 34